



호소멘
끈어 먹기 좋은, 얇은 스트레이트면.
삶는 시간 1분 1인분 100g/110g
가수율 ●○○○○ 절출기 26번



호소멘(#28)
삶는 시간 10초!!
잘 불지 않은 감동적인 면입니다.
삶는 시간 10초~20초 1인분 100g
가수율 ●○○○○ 절출기 28번



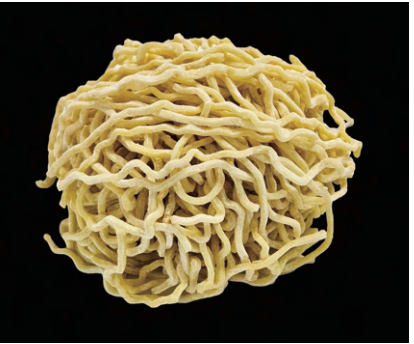
호소멘(#20)H
얇고 넓적한 면.
아주 얇은 1mm의 두께라도 잘 불지 않은 면.
삶는 시간 20초~30초 1인분 110g~115g
가수율 ●○○○○ 절출기 20번



큐슈멘
호소멘 보다 얇은 스트레이트면.
삶는 시간 50초 1인분 110g
가수율 ●○○○○ 절출기 28번



치지레멘
인스턴트 라면같이 꼬불꼬불한 독특한 식감.
삶는 시간 2분 1인분 125g
가수율 ●●●○○ 절출기 16번



치지레멘(#22)
기존 치지레멘보다 얇은 면.
삶는 시간 1분~1분30초 1인분 125g
가수율 ●●●○○ 절출기 22번



교토멘
중간 굵기보다 얇은 썸의 맛이 있는 면.
일본 교토라멘에 많이 쓰이는 면.
삶는 시간 1분15초 1인분 125g
가수율 ●●●○○ 절출기 20번



KB
어떤 라멘에도 잘 어울리는
썸기 좋은 쫄깃한 하얀 면.
삶는 시간 1분15초 1인분 125g
가수율 ●●●○○ 절출기 20번



타마고멘
정통적인 중간 굵은 면.
탄탄하면서도 촉촉하고 탄력있는 면.
삶는 시간 1분50초 1인분 125g/140g
가수율 ●●●○○ 절출기 16번



YA
이에케라멘에 어울리는 쫄직한 굵은 스트레이트면.
삶는 시간 3분 1인분 130g/155g
가수율 ●●●○○ 절출기 16번

*이에케멘으로 쓰실경우 딱딱함 약2.5분,보통 약3.5분,부드러움 약6분



전립분멘
전립분의 풍미가 제대로 나는 중간 굵기 면.
삶는 시간 1분20초 1인분 125g
가수율 ●●○○○ 절출기 20번



츄카소바
중화소바및 일반 쇼유/시오라멘에 어울리는
전립분이 들어간면.
삶는 시간 1분30초 1인분 125g
가수율 ●●●○○ 절출기 16번



전립후토멘
마제소바,츠케멘에 어울리는
전립분이 들어간 면.
삶는 시간 5분30초 1인분 170g
가수율 ●●●●○ 절출기 10번



부산노 코비토
일본 미쉐린 가이드에 게재된 스타일리시한 면.
맑은 색조 베이스에 바닐라빈 같은 입자.
삶는 시간 마제멘 4~6분 츄케멘 6~8분 1인분 170g~180g
가수율 ●●●●○ 절출기 10번



마제멘
기존 면보다 약간 굵게 만든
마제소바에 적합한 면.
삶는 시간 4분45초 1인분 170g
가수율 ●●●●○ 절출기 14번



MT
마제멘 츄케멘 등에 어울리는 면.
기존 마제멘보다 탄력성이 있는 면.
삶는 시간 3분30초~4분30초 1인분 170g~180g
가수율 ●●●●○ 절출기 14번



BC
츠케멘에 어울리는 쫄직한 식감의 면
삶는 시간 6분30초/8분 1인분 170g/210g
가수율 ●●●●○ 절출기 10번



지로토 와타시
지로게라멘에 빼놓을 수 없는 독특한 굵은 면.
기름진 진한 스프에 잘 어울리는 면.
삶는 시간 3분30초~4분40초 1팩 2KG
가수율 ●●●○○ 절출기 18번



히라우치멘
윤기가 있고 밀의 맛과 식감을
줄길 수 있는 면.
삶는 시간 3분 1인분 150g
가수율 ●●●○○ 절출기 8번



YA #20
기존 YA보다 얇은 스트레이트 면.
삶는 시간 2분30초~3분 1인분 130g~140g
가수율 ●●●○○ 절출기 20번

*이에케멘으로 쓰실경우 딱딱함 약2분,보통 약3분,부드러움 약5분



★최신 라인업은 HP를 참고 해주세요.