



호소멘

끈이 먹기 좋은, 얇은 스트레이트면.

삶는 시간	1분	1인분	100g/110g
가수율	●○○○○	절출기	26번



호소멘(#28)

삶는 시간 10초!!
잘 붙지 않은 감동적인 면입니다.

삶는 시간	10초~20초	1인분	100g
가수율	●○○○○	절출기	28번



호소멘(#20)H

얇고 넓적한 면.
아주 얇은 1mm의 두께라도 잘 붙지 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 썩는 맛이 있는 면.
일본 교토라멘에 많이 쓰이는 면.

삶는 시간	1분15초	1인분	125g
가수율	●●●○○	절출기	20번



KB

어떤 라멘에도 잘 어울리는
썩기 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



전립후토멘

마제소바, 츠케멘에 어울리는
전립분이 들어간 면.

삶는 시간	5분30초	1인분	170g
가수율	●●●○○	절출기	10번



전립분멘

전립분의 풍미가 제대로 나는 중간 굵기 면.

삶는 시간	1분20초	1인분	125g
가수율	●●○○○	절출기	20번



츠키소바

중화소바및 일반 쇼유/시오라멘에 어울리는
전립분이 들어간면.

삶는 시간	1분30초	1인분	125g
가수율	●●●○○	절출기	16번



YA

이에케라멘에 어울리는 쫄깃한 굵은 스트레이트면.

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

삶는 시간	3분	1인분	130g/155g
가수율	●●●○○	절출기	16번



YA #20

기존 YA보다 얇은 스트레이트 면.

*이에케멘으로 쓰실경우 딱딱함 약2분, 보통 약3분, 부드러운 약5분

삶는 시간	2분30초~3분	1인분	130g~140g
가수율	●●●○○	절출기	20번



마제멘

기존 면보다 약간 굵게 만든
마제소바에 적합한 면.

삶는 시간	4분45초	1인분	170g
가수율	●●●○○	절출기	14번



MT

마제멘 츠케멘 등에 어울리는 면.
기존 마제멘보다 탄력성이 있는 면.

삶는 시간	3분30초~4분30초	1인분	170g~180g
가수율	●●●○○	절출기	14번



지로토 와타시

지로게라멘에 빼놓을 수 없는 독특한 굵은 면.
기름진 진한 스프에 잘 어울리는 면.

삶는 시간	3분30초~4분40초	1팩	2KG
가수율	●●●○○	절출기	18번



JJ

짜장면, 비빔면에 어울리는
부드러운 식감의 단면이 동그란 면

삶는 시간	3분~6분	1인분	155g~165g
가수율	●●●○○	절출기	14번○



히라우치멘

윤기가 있고 밀의 맛과 식감을
즐길 수 있는 면.

삶는 시간	3분	1인분	150g
가수율	●●●○○	절출기	8번



부산노 코이비토

일본 미쉐린 가이드에 게재된 스타일리시한 면.
맑은 색조 베이스에 마닐라빈 같은 입자.

삶는 시간	마제멘 4~6분 츠케멘 6~8분	1인분	170g~180g
가수율	●●●○○	절출기	10번



칸다

기존 히라우치보다 얇은 히라우치멘.

삶는 시간	1분30초~2분30초	1인분	150g~155g
가수율	●●●○○	절출기	14번



chan

납작하고 후루룩 복넘김이 좋은 부드러운 면.

삶는 시간	라면 2분~2분30초 츠케멘 3분30초~4분	1인분	130g~140g
가수율	●●●○○	절출기	12번



★최신 라인업은
HP를 참고 해주세요.