



口味除了酱油、味噌、排骨之外，今年夏天新推出盐味。面条的粗细也随着口味不同而变化，甚是讲究。但请注意，面条粗细不同，烹煮的时间也会不同。每袋5包入，各525日元。

Toyo Suisan's Maruchan Seimen 东洋水产「MARU CHAN 正麵」

摄影/长尾迪 采访撰文/JQR编辑部

在袋装麵市场引起轰动！ 开创速食麵新潮流

从2011年11月开始发售至今，不到1年的时间，就已经创下了销售2亿包佳绩的，就是东洋水产公司的「MARU CHAN 正麵」。它虽是速食麵，但却与主流的碗装泡麵大相径庭。在1971年日清公司推出碗装泡麵后，速食麵市场就以碗装泡麵为主流，袋装麵则稳扎稳打地经营至今。此外，袋装麵只能凭著麵体与汤包与人竞争，因此难以推出与其他厂牌截然不同的特色产品。于是，袋装麵市场只有某些销路长红的厂牌畅销，已经许久不见新产品问世了。「MARU CHAN 正麵」就成功地打进了袋装麵市场，同时可谓达成了在第一个打席就完成特大号全垒打的伟业。

●客户专线/东洋水产客户咨询中心 03-3458-3333

它的品牌概念，就是「完全改变袋装麵的庶民印象」，也就是打造出一款「讲究麵体的高品质袋装麵」。东洋水产 CSR 公关部表示，他们追求的目标，是「兼顾现煮麵般的口味及速食麵的简便性与长期保存性」的产品。而促使这个目标顺利达成的，就是「保持现煮麵美味的制法」。目前主流的速食麵，一般可分为将麵体油炸的「油炸麵」，以及用热风将麵体乾燥的「非油炸麵」；但「保持现煮麵美味的制法」，则是将现切的麵条直接乾燥，换言之，他们利用独家研发的技术，打造出了前所未有的弹牙速食麵。

試製順利卻卡在產品化

这项技术或许听来简单，但毕竟是前所未有的制麵方式，因此光是研发，就花了5年的岁月。CSR 公关部说：「其中又在销量化生产线重现口感尤为困难，为了进行只能在工厂进行的测试，研

发人员不断奔波于研究所与工厂之间。」

袋装麵最大的魅力，就是可以自由添加各种食材，东洋水产官网的「升级自做拉麵，挑战讲究食材！」网页，刊载了丰富的原创拉麵食谱。只要参考该网页，便能在家中料理出更多样化的拉麵。「MARU CHAN 正麵」是种让您可以轻松在家中重现高级美味拉麵的袋装麵，即使是对速食麵有偏见的人，也请务必尝试看看！



面长25-30公分，约为一般速食面的一半，无论小孩还是老人都能轻松享用。

Toyo Suisan Maruchan Seimen



烹煮时间经过一半后，再轻轻地將面条拨散，此时的要诀是不要让面条散得太开。



将麩粉与酵母粉放入凹槽，便会自动加入；米面包槽表面施有氟素加工。米面包烘焙机「GOPAN SD-RBM1000」（公开价格）

Panasonic GOPAN 松下电器 GOPAN

摄影/长尾迪 采访撰文/JQR编辑部

无论炒饭或鸡肉饭都 OK！
能将米制作成面包的神奇家庭烘焙机

刚出炉的面包，香气四溢，口感柔软。让消费者在家中也能品尝这份美味的家庭用烘焙机，一直是广受欢迎的产品；而 2003 年 10 月，三洋电机（现为松下电器 全资公司）也打入市场，推出能用米粉烤出面包的机种。

这台机器能让人们在家中随时享受富有独特嚼劲的米粉面包，因此大获好评，然而该机器必须使用市面混合米粉，与面粉相比，成本确实略嫌偏高。此外，由于米粉中含有麩质，对麩质过敏的人无法食用。米粉面包的扎实口感固然是其卖点之一，不过制造商当初所期待的，其实是人们对米的消费会因此提高，而对小麦过敏的人也能食用“面包”。可直接使用家中的米来制作米粉面包的「GOPAN」，就是为了解决这些以上的问题，而着手开发的

新产品。开发过程中遇到许多困难，自是不在话下。而最大的难关，在于开发将米磨成粉末的装置。在将米磨成粉末时所产生的热能，将使得米粒所含有的淀粉质「糖化」。换言之，也就是会变成糊状，在揉捏阶段吸收过多水分，使得面包无法膨胀。

市售的米粉，通常是用透过空气将米压碎的「气流式粉碎机」制造，以达到散热的目的。这个原理当然可以应用，但问题是该机器的体积十分庞大，根本无法安装于小型家庭烘焙机裡。

由于始终找不到解决问题的关键，因此开发团队在开发过程中屡屡受挫。最后，开发团队想到「干脆在把米磨成粉的同时，直接揉成糊状」，于是将米和水搅拌成糊状的「米糊制法」便诞生了。这个想法颠覆了一般「先将米磨成粉末后，再加水揉捏」的制作顺序。顺利解决了难题的「GOPAN」，在 2010 年 11 月问世，便接到大量的订单，受欢迎到不得不暂停接单。目前最新的型号为「SD-RBM1000」。松下公司公关部守

山小姐说「我们改良了面包的制程，可以烘焙出组织更均匀的米面包。」新一代的机型，不但能烘焙出口感更好的米面包，甚至能用前一晚煮太多的剩饭制作面包，也就是可以利用炒饭或鸡肉饭，制作出原创口味的面包呢。

除了白米之外，还能用糙米或五穀米，做出更健康的米面包。更重要的是，每天早晨都能奢侈地享用刚出炉的面包。这份幸福，只须一台「GOPAN」便能实现！



也可利用面粉制作普通面包、蛋糕，还可制作麻糬；一旦用熟巧了，便能创造出千变万化的料理。官方网站提供「各地面包」的食谱。



想烘焙出美味的面包，必须注意室温与水温的平衡，以及材料的份量是否正确，另外就是干劲和想像力了！

●客户专线/松下电器客户谘询中心 0120-878-365