



口味除了醬油、味噌、豚骨之外，今年夏天新推出鹽味。麵體的粗細也隨著口味不同而變化，甚是講究。但請注意，麵體粗細不同，烹煮的時間也會不同。每袋5包入，各525日圓。

Toyo Suisan's Maruchan Seimen 東洋水產「MARU CHAN 正麵」

攝影/長尾迪 採訪撰文/JQR 編輯部

在袋裝麵市場引起轟動！ 開創速食麵新潮流

從 2011 年 11 月開始發售至今，不到 1 年的時間，就已經創下售出 2 億包佳績的，就是東洋水產公司的「MARU CHAN 正麵」。它雖是速食麵，但卻與主流的碗裝泡麵大相逕庭。在 1971 年日清公司推出碗裝泡麵後，速食麵市場就以碗裝泡麵為主流，袋裝麵則穩紮穩打地經營至今。此外，袋裝麵只能憑著麵體與湯包與人競爭，因此難以推出與其他廠牌截然不同的特色產品。於是，袋裝麵市場只有某些銷路長紅的廠牌暢銷，已經許久不見新產品問世了。「MARU CHAN 正麵」就成功地打進了袋裝麵市場，同時可謂達成了在第一個打席就擊出特大號全壘打的偉業。

●客戶專線/東洋水產客戶諮詢中心 03-3458-3333

它的品牌概念，就是「顛覆袋裝麵的庶民印象」，也就是打造出一款「講究麵體的高品質袋裝麵」。東洋水產 CSR 公關部表示，他們追求的目標，是「兼顧現煮麵般的口味及速食麵的簡便性與長期保存性」的產品。而促使這個目標順利達成的，就是「保持現煮麵美味的製法」。目前主流的速食麵，一般可分為將麵體油炸的「油炸麵」，以及用熱風將麵體乾燥的「非油炸麵」；但「保持現煮麵美味的製法」，則是將現切的麵條直接乾燥，換言之，他們利用獨家研發的技術，打造出了前所未有的彈牙速食麵。

試製順利卻卡在產品化

這項技術或許聽來簡單，但畢竟是前所未有的製麵方式，因此光是研發，就花了 5 年的歲月。CSR 公關部說：「其中又在量販化生產線重現口感尤為困難，為了進行只能在工廠進行的測試，研



麵長 25-30 公分，約為一般速食麵的一半，無論小孩或年長者都能輕鬆享用。

發人員不斷奔波於研究所與工廠之間。」

袋裝麵最大的魅力，就是可以自由添加各種食材，東洋水產官網的「升級自做拉麵，挑戰講究食材！」網頁，刊載了豐富的原創拉麵食譜。只要參考該網頁，便能在家中料理出更多樣化的拉麵。「MARU CHAN 正麵」是種讓您可以輕鬆在家中重現高級美味拉麵的袋裝麵，即使是對速食麵有偏見的人，也請務必嘗試看看！

Toyo Suisan Maruchan Seimen



烹煮時間經過一半後，再輕輕地將麵條撥散，此時的要訣是不要讓麵條散得太開。

Panasonic GOPAN 松下電器 GOPAN

攝影/長尾迪 採訪撰文/JQR編輯部

無論炒飯或雞肉飯都 OK！
能將米製成麵包的神奇家庭烘焙機

剛出爐的麵包，香氣四溢，口感柔軟。讓消費者在家中也能品嚐這份美味的家庭用烘焙機，一直是廣受歡迎的產品；而 2003 年 10 月，三洋電機（現為松下電器全資公司）也打入市場，推出能用米粉烤出麵包的機種。

這台機器能讓人們在家中隨時享受富有獨特嚼勁的米麵包，因此一度大獲好評，然而該機器必須使用市面混合米粉，與麵粉相比，成本確實略嫌偏高。此外，由於米粉中含有麩質，對麩質過敏的人無法食用。米麵包的紮實口感固然是其賣點之一，不過製造商當初所期待的，其實是人們對米的消費會因此提高，而對小麥過敏的人也能食用「麵包」。

可直接使用家中的米來製作米麵包的「GOPAN」，就是為了解

決這些浮上檯面的問題，而著手開發的新產品。開發過程中遇到許多困難，自是不在話下。而最大的難關，在於開發將米磨成粉末的裝置。在將米磨成粉末時所產生的熱能，將使得米粒所含有的澱粉質「糖化」。換言之，也就是會變成糊狀，在揉捏階段吸收過多水分，使得麵包無法膨脹。市售的米粉，通常是用透過空氣將米壓碎的「氣流式粉碎機」製造，以達到散熱的目的。這個原理當然可以應用，但問題是該機器的體積十分龐大，根本無法安裝於小型家庭烘焙機裡。

由於始終找不到解決問題的關鍵，因此開發團隊在開發過程中屢屢受挫。最後，開發團隊想到「乾脆在把米磨成粉的同時，直接揉成糊狀」，於是將米和水攪拌成糊狀的「米糊製法」便誕生了。這個想法顛覆了一般「先將米磨成粉後，再加水揉捏」的製作順序。順利解決了難題的「GOPAN」，在 2010 年 11 月甫問世，便接到大量的訂單，受歡迎到不得不暫停



將麩粉與酵母粉放入凹槽，便會自動加入；米麵包槽表面施有氟素加工。米麵包烘焙機「GOPAN SD-RBM1000」（公開價格）

接單。目前最新的型號為「SD-RBM1000」。松下公司公關部守山小姐說「我們改良了麵包的製程，可以烘焙出組織更均勻的米麵包。」新一代的機型，不但能烘焙出口感更好的米麵包，甚至能用前一晚煮太多的剩飯製作麵包，也就是可以利用炒飯或雞肉飯，製作出原創口味的麵包呢。

除了白米之外，還能用糙米或五穀米，做出更健康的米麵包。更重要的是，每天早晨都能奢侈地享用剛出爐的麵包。這份幸福，只須一台「GOPAN」便能實現！



也可利用麵粉製作普通麵包、蛋糕，還可製作麻糬；一旦上手，便能創造出千變萬化的料理。官方網站提供「各地麵包」的食譜。

Panasonic GOPAN



想烘焙出美味的麵包，必須注意室溫與水溫的平衡，以及材料的份量是否正確，另外就是幹勁和想像力了！

●客戶專線/松下電器客戶諮詢中心 0120-878-365