

부드럽고 쫄깃한

# 면류

냉동면/냉장면/건면  
생면/냉면/쫄면/  
쌀국수/수입파스타





# 냉동면

면사랑 냉동면은 잘 숙성된 다가수면을 수면방식과 수타방식을 결합한 연타제면 방식으로 생산 후, 급속냉동하여 신선한 맛과 조리의 간편성까지 제공합니다.



## 프리미엄 사누끼우동 (5인식) 냉동 12개월



프리미엄

**사누끼우동(굵은면) 250 g**  
정통 일본 사누끼식 부드럽고 굵은 면발

- 박스입수 : 250g × 5식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 1분 30초~2분 해면

프리미엄

**사누끼우동 쫄깃한 맛 / 1인식 230 g**  
수타우동 같은 부드럽고 쫄깃한 면발

- 박스입수 : 230g × 5인식 × 8봉  
230g × 40봉(1인식)
- 조리방법 : 끓는 물에 1분 30초~2분 해면

프리미엄

**사누끼우동 부드러운 맛 230 g**  
정통 일본 사누끼식 부드러운 면발

- 박스입수 : 230g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 1분 30초~2분 해면

## 사누끼우동 (5인식) 냉동 12개월



**사누끼우동 / 1인식 230 g**  
정통 일본 사누끼식 부드럽고 쫄깃한 면발

- 박스입수 : 230g × 5인식 × 8봉  
230g × 40봉(1인식)
- 조리방법 : 끓는 물에 1분 30초~2분 해면



**시코쿠 사누끼우동 250 g**  
정통 일본 사누끼식 부드럽고 쫄깃한 면발

- 박스입수 : 250g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 1분 해면



**반개우동면 / 1인식 250 g**  
1/2인식으로 분리해, 곱빼기 및 세트메뉴로 활용

- 박스입수 : 250g × 5인식 × 8봉  
250g × 40봉(1인식)
- 조리방법 : 끓는 물에 1분 30초~2분 해면



**가는면발 우동 (국물용) 230 g**  
가늘고 쫄깃한 면발

- 박스입수 : 230g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 1분~1분 30초 해면

면발 Size  
(해면 후)

사누끼(굵은면)  
면폭 5.1mm  
두께 3.8mm  
5.1mm 3.8mm

사누끼우동 / 시코쿠 / 반개우동  
면폭 4.7mm  
두께 3.7mm  
4.7mm 3.7mm

가는면발우동  
면폭 3.8mm  
두께 2.7mm  
3.8mm 2.7mm

## 중화면 (5인식) 냉동 12개월



프리미엄

### 중화면 230 g

쫄깃하고 퍼짐성이 적은 수타식 면발

- 박스입수 : 230g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 약 1분 전후 해면



### 중화면 230 g

쫄깃하고 퍼짐성이 적은 수타식 면발

- 박스입수 : 230g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 약 1분 전후 해면

## 라멘 (5인식) 냉동 12개월



### 라멘 220 g

탄력있고 쫄깃한 일본식 라멘면발

- 박스입수 : 220g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 40초 전후 해면

## 메밀면 (5인식) 냉동 12개월



프리미엄

### 메밀면 (10.5%) 250 g

질 좋은 메밀의 향과 메밀 본연의 맛

- 박스입수 : 250g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 40초 전후 해면



프리미엄

### 녹차메밀소바 250 g

녹차의 풍미와 메밀의 구수함

- 박스입수 : 250g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 40초 전후 해면



### 메밀면 250 g

질 좋은 메밀의 구수한 맛과 향이 탁월

- 박스입수 : 250g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 40초 전후 해면



### 소면 200 g

가늘고 쫄깃한 생소면 식감의 면발

- 박스입수 : 200g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 40초 전후 해면

## 칼국수 (5인식) 냉동 12개월



### 칼국수 230 g

손반죽 칼국수 식감의 면발

- 박스입수 : 230g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 약 1분간 해면



### 바다칼국수 250 g

푸짐한 양과 쫄깃한 면발

- 박스입수 : 250g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 약 1분간 해면



### 단호박칼국수 230 g

단호박을 넣어 맛과 영양이 듬뿍

- 박스입수 : 230g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 약 1분간 해면

면발 Size  
(해면 후)

중화면	라멘	메밀면	소면	칼국수 / 단호박 칼국수
면폭 3.3mm 두께 2.4mm	면폭 2.1mm 두께 2.0mm	면폭 2.1mm 두께 2.0mm	두께 1.8mm	면폭 4.0mm 두께 2.5mm
3.3mm	2.1mm	2.1mm	1.8mm	4.0mm

## 스파게티면 (5인식) 냉동 12개월



프리미엄

### 스파게티 (이탈리아산) 170 g

이탈리아산의 잘 파지지 않는 스파게티

- 박스입수 : 170g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 20초 ~ 30초 전후 해면



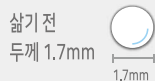
### 스파게티 (튀르키예산) 170 g

알덴테 식감이 그대로 살아있는 면발

- 박스입수 : 170g × 5인식 × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 20초 ~ 30초 전후 해면

면발 Size  
(해면 후)

스파게티



민사랑 냉장면 제품은 최신 자동화 설비에 의한 제조공정과 엄격한 품질관리를 거쳐 냉장 최대 3개월, 실온 최대 6개월까지 보관할 수 있습니다.

냉장면  
S.L면 / L.L면

S.L면 (Short Life)

냉장 2주 ~ 3개월

L.L면 (Long Life)

실온 5개월 ~ 6개월

S.L면 / L.L면 은

질 좋은 밀가루를 여러번 차대어 면발을 성형한 후 증숙과정을 거쳐 밀봉포장한 다음 가열살균하여 일정기간 보존이 가능하도록 생산되는 면입니다.

## 냉장면 냉장 3개월



### S.L.생스파게티면 170 g

1인분씩 데워서 바로 쓰는 스파게티면

- 박스입수 : 170g × 20봉
- 조리방법 : 끓는 물에 1분간 해면

## 실온면 실온 6개월



### L.L.우동사리 200 g

우동, 각종 찌개 전골사리 등 다양도로 사용

- 박스입수 : 200g × 40봉
- 조리방법 : 끓는 물에 2분 ~ 2분 30초



# 건면

면사랑 건면은 최대 가수량을 자랑하며 최적의 온도와 습도에서 완벽한 숙성을 거치며 더 많은 물을 흡수하여 부드럽고 쫄깃합니다.



## 잔치국수 실온 2년 (길이 22cm)



### 잔치국수 소면 3kg

쉽게 불지 않는 쫄깃한 소면

- 박스입수 : 3kg × 4봉
- 조리방법 : 끓는 물에 3분 30초~4분



### 잔치국수 소면 1.5kg

쉽게 불지 않는 쫄깃한 소면

- 박스입수 : 1.5kg × 8봉
- 조리방법 : 끓는 물에 3분 30초~4분



### 잔치국수 소면 1kg

쉽게 불지 않는 쫄깃한 소면

- 박스입수 : 1kg × 15봉
- 조리방법 : 끓는 물에 3분 30초~4분



### 잔치국수 소면 900g

쉽게 불지 않는 쫄깃한 소면

- 박스입수 : 900g × 15봉
- 조리방법 : 끓는 물에 3분 30초~4분



### 잔치국수 중면 3kg

쫄깃하고 부드러운 중면

- 박스입수 : 3kg × 4봉
- 조리방법 : 끓는 물에 4분 30초~5분



### 잔치국수 중면 900g

쫄깃하고 부드러운 중면

- 박스입수 : 900g × 15봉
- 조리방법 : 끓는 물에 4분 30초~5분

면발 Size  
(해면 후)

잔치국수소면

두께  
1.21mm



잔치국수중면

두께  
1.38mm



## 長국수 실온 2년 (길이 27cm)



### 長잔치국수 소면 3kg

사리들기 좋은 27cm, 장(長)소면

- 박스입수 : 3kg × 4봉
- 조리방법 : 끓는 물에 3분 30초~4분



### 長콩국수 (길이 27cm) 3kg

사리들기 좋은 27cm, 고소한 콩가루가 함유된  
쫄깃한 식감의 콩국수

- 박스입수 : 3kg × 4봉
- 조리방법 : 끓는 물에 3분 30초~4분



### 長치자국수 (길이 27cm) 3kg

사리들기 좋은 27cm, 영양 많은 치자국수

- 박스입수 : 3kg × 4봉
- 조리방법 : 끓는 물에 2분 30초~3분

## 메밀국수 실온 2년



### 구수한 메밀국수 (길이 22cm) 1kg

질 좋은 메밀의 구수한 맛과 향이 살아있는 건메밀면

- 박스입수 : 1kg × 15봉
- 조리방법 : 끓는 물에 4분~4분30초

## 계란국수 실온 2년



### 계란국수 (길이 22cm) 1.5kg

난백을 첨가하여 영양과 풍미를 듬뿍 높인 계란국수

- 박스입수 : 1.5kg × 9봉
- 조리방법 : 끓는 물에 3분 30초~4분

#### 면발 Size (해면 후)

두께  
1.21mm



長 잔치국수소면

長 콩국수

면폭 1.67mm  
두께 1.35mm  
1.67mm

長 치자국수 소면

면폭 1.15mm  
두께 1.12mm  
1.15mm

메밀국수

면폭 1.67mm  
두께 1.35mm  
1.67mm

계란국수

두께  
1.21mm  
1.21mm

# 생면

면사랑 생면은 수연(手延)방식과 수타(手打)방식을 결합한 면발의  
쫄깃함과 부드러움이 탁월한 면사랑만의 제면방식으로 생산합니다.



## 생면 냉장 2개월



Fresh

생칼국수 1kg

손으로 직접 반죽한 듯 쫄깃한 면발 (길이 54cm)

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 물에 4분~5분
- 인분수 : 5인분



Fresh

생중화면 1kg

부드럽고 쫄깃한 중화식 수타면발 (길이 53cm)

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 물에 4분~5분
- 인분수 : 5인분



Fresh

생라면 1.05kg

쫄깃한 일본식 라멘면발 (스트레이트형) (길이 38cm)

- 박스입수 : 1.05kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 물에 1분 30초~1분 50초
- 인분수 : 8인분



Fresh

생메밀면 (얇은면) 1kg

메밀의 향과 맛을 더욱 살린 (길이 35cm)

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 물에 3분~4분
- 인분수 : 5인분





# 냉면·쫄면

면사랑 냉면·쫄면은 고온·고압 제면방식으로 만들어  
씹을수록 구수한 맛이 일품입니다.



## 냉면 냉동 18개월



### 평양면사리 2kg

구수한 메밀을 넣어 씹을수록 깊은 향과 맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 해동 후 끓는 물에 50초



### 함흥면사리 2kg

고소한 감자전분으로 만든 쫄깃한 면발

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 해동 후 끓는 물에 40초



### 침면사리 2kg

국내산 침을 넣은 향긋한 면발

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 해동 후 끓는 물에 50초

## 막국수 냉동 18개월



### 쟁반막국수 2kg

잘 볼지 않고 쫄깃한 메밀 막국수면

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 해동 후 끓는 물에 2분 30초

## 쫄면 냉동 18개월



### 쫄면 (더 단단한 면발) 2kg

씹을수록 고소한 쫄깃한 면발

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 해동 후 끓는 물에 4분

면발 Size  
(해면 후)

평양면사리, 침면사리

두께  
1.2mm



함흥면사리

두께  
1mm



쟁반막국수

두께  
1.6mm



쫄면

두께  
2mm



## 유색면사리 냉동 12개월



### 녹차면사리 2kg

제주녹차의 향긋하고 깔끔한 품미

• 박스입수 : 2kg x 6봉



### 옥수수면사리 2kg

고소하고 담백한 옥수수의 품미

• 박스입수 : 2kg x 6봉

## 수제비 냉동 18개월



### 감자수제비 1kg

손 반죽해 뜯어낸 듯 더욱 쫄깃하고, 구수한 수제비  
(국내산 감자 전분 4.7%)

• 박스입수 : 1kg x 9봉  
• 조리방법 : 해동 후 끓는 물에 6분



### 감자맛수제비 1kg

손 반죽해 뜯어낸 듯한 더욱 쫄깃한 수제비  
(감자 전분 4.7%)

• 박스입수 : 1kg x 9봉  
• 조리방법 : 해동 후 끓는 물에 6분

면발 Size  
(해면 후)

녹차면사리



옥수수면사리



# 수입 파스타

면사랑 수입파스타는 이탈리아와 튀르키예 현지에서의 오랜 전통을 바탕으로 한 뛰어난 기술력을 가진 대표 파스타 제품을 취급하고 있습니다.



## 몰리자나 롱파스타 실온 3년



몰리자나 (La Molisana) \* 브론즈 (Bronze Dice)방식 \* 테프론 (Teflon Dice)방식

100년 전통의 이탈리아 대표 *Premium* 파스타 브랜드

이태리 남부의 고단백 밀 '듀럼 세몰리나'의 밀알을 직접 갈아 만들어 14% 이상의 고단백질과 칼슘, 미네랄이 함유되어 영양이 풍부, MATESE 산의 청정수와 저속반죽을 통해 세몰리나 고유의 알덴테 식감을 살린 씹을수록 고소한 맛과 향의 파스타



브론즈

스파게티니 1.75mm (Spaghettini) 500 g  
몰리자나 대표 프리미엄 제품

- 박스입수 : 500g × 24봉
- 조리방법 : 끓는 물에 8분~9분



브론즈

스파게티니 1.75mm (Spaghettini) 3 kg  
실속있는 대용량 제품

- 박스입수 : 3kg × 4봉
- 조리방법 : 끓는 물에 8분~9분



브론즈

링귀네 (Linguine) 500 g  
씹히는 맛이 강한 두꺼운 식감

- 박스입수 : 500g × 24봉
- 조리방법 : 끓는 물에 12분 전후



테프론

스파게티 1.7mm (Spaghetti) 500 g  
모든 소스와 잘 어울리는 가장 대중적인 파스타

- 박스입수 : 500g × 24봉
- 조리방법 : 끓는 물에 8분 전후



테프론

스파게티 1.7mm (Spaghetti) 3 kg  
실속있는 대용량 제품

- 박스입수 : 3kg × 4봉
- 조리방법 : 끓는 물에 8분 전후



## 몰리자나 스파스타 실은 3년



브론즈

**펜네 (Penne) 500 g**

뾰족한 펜촉 모양의 파스타로 그라탕에 주로 사용

- 박스입수 : 500g × 24봉
- 조리방법 : 끓는 물에 12분 전후



브론즈

**파팔레 (Farfalle) 500 g**

나비넥타이 모양

- 박스입수 : 500g × 24봉
- 조리방법 : 끓는 물에 10분 전후



브론즈

**푸실리 (Fusilli) 500 g**

나사 모양의 특징으로 샐러드에 주로 사용

- 박스입수 : 500g × 24봉
- 조리방법 : 끓는 물에 11분 전후



브론즈

**삼색푸실리 (Fusilli tricolore) 500 g**

밀, 토마토, 시금치로 색깔을 입힌 푸실리

- 박스입수 : 500g × 24봉
- 조리방법 : 끓는 물에 11분 전후

## 앙카라 파스타 실은 2년



앙카라 (Ankara) \*테프론 (Teflon Dice) 방식

유럽 대표 파스타 생산지 튀르키예의 시장점유율 1위 브랜드

질 좋은 '듀럼 세몰리나'로 만들어 깨끗한 색감과 뛰어난 식감, 균일한 품질을 부담없는 가격대로 만날 수 있는 파스타  
유럽에서 검증받은 뛰어난 품질로 면사랑이 자신있게 추천하는 브랜드



테프론

**스파게티 1.7mm (Spaghetti) 500 g**

유럽에서 검증받은 뛰어난 맛과 품질

- 박스입수 : 500g × 20봉
- 조리방법 : 끓는 물에 8분~9분



테프론

**스파게티 1.75mm (Spaghetti) 5 kg**

실속있는 대용량 제품

- 박스입수 : 5kg × 2봉
- 조리방법 : 끓는 물에 8분~9분



테프론

**마카로니 (Macaroni) 500 g**

친숙한 모양의 샐러드용 튜브파스타

- 박스입수 : 500g × 20봉
- 조리방법 : 끓는 물에 8분~10분



테프론

**파팔레 (Farfalle) 500 g**

등근 나비넥타이 모양

- 박스입수 : 500g × 20봉
- 조리방법 : 끓는 물에 8분 전후



테프론

**삼색동물모양파스타 (Animal figures) 350 g**

귀여운 동물 모양의 다채로운 파스타

- 박스입수 : 350g × 20봉
- 조리방법 : 끓는 물에 7분~9분

### 브론즈와 테프론의 차이점이 뭔가요?

생산방식	제품특징	브랜드명
<b>브론즈 (Bronze Dice)</b> (청동, 동판)	1) 전통적인 생산방식 2) 접촉마찰이 강해 파스타 표면이 까칠까칠해져 면발에 소스가 잘 스며든다. 3) 테프론 타입에 비해 퍼짐성이 강하다.	몰리자나
<b>테프론 (Teflon Dice)</b>	1) 마찰이 적어 파스타의 표면이 매끈매끈하고, 브론즈 타입보다 쉽게 퍼지지 않는다. 2) 파스타를 끓일 때 전분 용출이 적어 대량급식에 적당하다.	앙카라, 몰리자나

#### 생산방식 차이점

파스타를 만들 때 반죽을 금속틀 구멍으로 통과시켜 성형을 하는데, 이 금속틀 구멍이 브론즈 또는 테프론으로 만들어집니다.

부드럽고 쫄깃한 식감

# 떡류

쌀떡국/쌀떡볶이/필링떡  
모양떡/밀떡볶이떡/  
누들밀떡볶이떡



## 우리쌀떡 냉장 3개월



**우리쌀떡볶이 1kg**  
우리쌀을 직접 갈아 만든 우리쌀 떡볶이  
우리쌀 98% 함유

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 4분 30초



**우리쌀떡국 1kg**  
우리쌀을 직접 갈아 만든 우리쌀 떡국  
우리쌀 97% 함유

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 육수에 1분 30초

## 쌀떡 냉장 3개월



**쌀떡볶이 1kg**  
오래 끓여도 잘 퍼지지 않는 떡볶이  
쌀 98% 함유

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 4분 30초



**쌀떡국 1kg**  
오래 끓여도 잘 퍼지지 않는 떡국  
쌀 97% 함유

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 육수에 1분 30초

## 쌀떡 실온 3개월



**쌀떡볶이 1kg / 1.5kg**  
오래 끓여도 잘 퍼지지 않고 쫄깃한 떡볶이  
쌀 98% 함유

- 박스입수 : 1kg × 10봉 / 1.5kg × 8봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 4분 30초



**쌀떡국 1kg / 1.5kg / 3kg**  
오래 끓여도 잘 퍼지지 않고 쫄깃한 떡국  
쌀 97% 함유

- 박스입수 : 1kg × 10봉 / 1.5kg × 8봉 / 3kg × 4봉
- 조리방법 : 끓는 육수에 1분 30초



**필링떡** 냉동 12개월



**필링떡볶이 (치즈) 1kg**  
고소한 모짜렐라가 가득한 필링쌀떡볶이  
(모짜렐라치즈 10.4%, 고다치즈 0.01%)

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 4분 30초

**모양떡** 냉장 3개월 / 2개월



냉장  
3개월

**한입떡볶이 1kg**  
입안 가득 도톰한 떡  
쌀 98% 함유

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 5분



냉장  
2개월

**구멍떡볶이 1kg**  
소스가 잘 배이는 떡  
쌀 98% 함유

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 1분

※ 떡을 찬물에 씻어주시고, 기호에 따라 익힘 정도를 조절해 드시면 더 좋습니다.

**밀떡볶이떡** 냉장 3개월



**밀떡볶이 직각 1kg**  
소스가 쏙쏙 배이는 밀 떡볶이

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 2분 30초



**밀떡볶이 사선 1kg**  
소스가 쏙쏙 배이는 사선타입의 밀 떡볶이

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 2분 30초

**누들밀떡볶이떡** 냉동 12개월



**누들밀떡 2kg**  
먼처럼 후루룩, 부드럽고 쫄깃한

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 해동 후 끓는 소스에 1분 30초

**떡 Size**

