



コルノマカロニ業務用製品案内(スパゲッティ)

コルノマカロニプロダクトセンター ISO 9001:2008 認証取得

ロングスパゲッティ(長さ約 25cm)			ハーフスパゲッティ(長さ約 12.5cm)		
01:ゴールド  2.2mm(#10120) 4kg/4 原料 1.9mm(#10030) 4kg/4 デュラム小麦のセモリナ 1.7mm(#10050) 4kg/4 1.5mm(#10070) 4kg/4			09:ゴールド  1.9mm(#11120) 5kg/3 原料 1.9mm(#11065) 1kg/15 デュラム小麦のセモリナ 1.7mm(#11050) 15kg 1.7mm(#11054) 15kg(5kg/3) 1.6mm(#11130) 15kg(5kg/3) 1.5mm(#11042) 15kg(5kg/3)		
02:デラックス  2.1mm(#10110) 4kg/4 原料 デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉			10:ブルー  1.9mm(#11330) 15kg 原料 1.9mm(#12350) 1kg/15 強力小麦粉 1.7mm(#10360) 15kg デュラム小麦のセモリナ 1.7mm(#10370) 5kg/3 1.5mm(#10380) 15kg(5kg/3)		
03:ローズ  1.9mm(#10230) 4kg/4 原料 強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ			注文生産品 1.7mm(#11052) 1kg/15 原料 デュラム小麦のセモリナ		
04:ブルー  1.9mm(#10330) 4kg/4 原料 1.7mm(#10340) 4kg/4 強力小麦粉 1.5mm(#10400) 4kg/4 デュラム小麦のセモリナ			11:ブルー  1.9mm(#11270) 15kg 原料 1.7mm(#11290) 15kg 強力小麦粉 1.5mm(#11300) 15kg デュラム小麦のセモリナ 1.7mm(#11370) ※デュラム100%品		
05:VG-16  1.6mm(#11430) 4kg/4 原料 デュラム小麦のセモリナ 小麦グルテン			ヌードル(長さ約 25cm)・ハーフ(長さ約12.5cm)		
06:オッティモ  1.6mm(#10057) 4kg/4 原料 デュラム小麦粉			12:ヌードルG  平麺(#13130) 500g/30 原料 ハーフ(#13142) 1kg/15 デュラム小麦のセモリナ ※注文生産		
ロングスパゲッティ(長さ約 25cm)					
07:ミリオーレ  1.9mm(#12070) 1kg/15 原料 1.7mm(#12090) 1kg/15 デュラム小麦のセモリナ 1.5mm(#12010) 1kg/15					
08:スパゲッティ  1.9mm(#12330) 1kg/15 強力小麦粉 1.7mm(#12360) 1kg/15 デュラム小麦のセモリナ			ゆで時間はおよそ 16分(2.2mm)、14分(2.1mm)、11分(1.9mm)、 9分(1.7mm、ヌードル)、7分(1.6mm)、6分(1.5mm)、 が標準の目安です。		

括弧内の#以下は弊社ケース商品コードです。

栄養成分(乾めん100g中)

7訂日本食品標準成分表(食品番号01063)による

	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	繊維	カルシウム	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	水分	塩分
7訂	379kcal	12.2g	1.9g	73.9g	2.7g	18mg	0.19mg	0.06mg	2.3mg	11.2g	0mg
VG-16	380kcal	16.1g	2.2g	69.5g	0.2g	18mg	0.21mg	0.07mg	2.9mg	11.1g	0mg

賞味期間は製造日より3年となります

2018年3月 現在



コルノマカロニ業務用製品案内(マカロニ)

コルノマカロニプロダクトセンター ISO 9001:2008 認証取得

マカロニ業務用(デュラム小麦・強力小麦粉混合)			マカロニ業務用(デュラム小麦100%)		
01:ブルー 	マカロニ(#20210) 4kg/4 (#20270) 1kg/15 標準ゆで時間11分	原料 強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ 20210長さ30mm 20250長さ15mmタイプ	05:ゴールド 	マカロニ(#20030) 4kg/4 JAS規格品 (#20130) 1kg/15 標準ゆで時間11分	原料 デュラム小麦のセモリナ
02:シェル小 	シェル小(#2033) 4kg/4 (#21130) 1kg/12 標準ゆで時間5分	原料 デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉 長さ14mm	06:No.5 	マカロニ(#26860) 4kg/4 標準ゆで時間10分	原料 デュラム小麦のセモリナ
03:シェル大 	シェル大(#2037) 4kg/4 (#20460) 1kg/8 標準ゆで時間9分	原料 デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉 長さ19mm	07:ツイストゴールド 	ツイスト(#20510) 4kg/4 JAS規格品 標準ゆで時間6分	原料 デュラム小麦のセモリナ
04:ツイスト 	ツイスト(#20550) 4kg/4 (#20630) 1kg/10 標準ゆで時間6分	原料 デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉 長さ30mm	08:シェルL 	シェルL(#20350) 4kg/4 JAS規格品 標準ゆで時間13分	原料 デュラム小麦のセモリナ 長さ20mm
マカロニ業務用(デュラム小麦100%)			マカロニ業務用(デュラム小麦100%)		
10:パールネジリ 	ネジリ(#26320) 3kg/4 ネジリ(#26321) 1kg/8 標準ゆで時間6分	原料 デュラム小麦粉	09:ホイールゴールド 	ホイール(#20700) 4kg/4 JAS規格品 標準ゆで時間12分	原料 デュラム小麦のセモリナ
11:パールスリムペンネ 	スリムペンネ(#26310) 3kg/4 スリムペンネ(#26300) 3kg/4 標準ゆで時間 8分	原料 デュラム小麦粉 26310長さ30mm 26300長さ10mmタイプ	13:ペンネ 	ペンネバラ(#22750) 10kg (#22780) 1kg/10 JAS規格品 標準ゆで時間10分	原料 デュラム小麦のセモリナ
12:パールスパイラルミニ 	スパイラルミニ(#26330) 3kg/4 標準ゆで時間 9分	原料 デュラム小麦粉 26330長さ10mmタイプ	14:スリムペンネ 	スリムペンネ 12kg (#22900) (3kg/4) JAS規格品 標準ゆで時間 8分	原料 デュラム小麦のセモリナ

括弧内の#以下は弊社ケース商品コードです。

栄養成分(乾めん100g中)

7訂日本食品標準成分表(食品番号01063)による

	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	繊維	カルシウム	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	水分	塩分
7訂	379kcal	12.2g	1.9g	73.9g	2.7g	18mg	0.19mg	0.06mg	2.3mg	11.2g	0mg
VG-16	380kcal	16.1g	2.2g	69.5g	0.2g	18mg	0.21mg	0.07mg	2.9mg	11.1g	0mg

賞味期間は製造日より3年となります

2018年3月 現在



コルノマカロニ小袋製品案内

コルノマカロニプロダクトセンター ISO 9001:2008 認証取得

マカロニ(1kgラインナップ)			マカロニ小袋		
01:マカロニ 	1kg(#20270) 1kg/15 標準ゆで時間10分 業務用4kg/4(#20210)	原料 強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ	04:ABCマカロニ 	500g(#22730) 500g/20 標準ゆで時間8分	原料 デュラム小麦のセモリナ
02:マカロニツイスト 	1kg(#20630) 1kg/10 標準ゆで時間6分 業務用4kg/4(#20550) 業務用JAS規格品4kg/4(#20510)	原料 デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉	05:オットティモネジリ 	200g(#22632) 200g/20 標準ゆで時間6分 業務用3kg/4(#26320)	原料 デュラム小麦粉
03:ペンネリガーテ 	1kg(#22780) 1kg/10 8mmタイプ 標準ゆで時間10分 業務用10kgハラ(#22750)	原料 デュラム小麦のセモリナ JAS規格品	06:オットティモペンネ 	200g(#22630) 200g/20 6mmタイプ 標準ゆで時間8分 業務用3kg/4(#26310)	原料 デュラム小麦粉
一部地域限定販売			※ゆで時間は標準の目安でありますので お好みに合わせてボイルして下さい。		
07:ゴールド1.9mm 	300g(#12530) 300g/20 標準ゆで時間11分	原料 デュラム小麦のセモリナ			
08:マカロニゴールド 	300g(#22530) 300g/20 標準ゆで時間10分 業務用4kg/4(#20030)	原料 デュラム小麦のセモリナ JAS規格品			

括弧内の#以下は弊社ケース商品コードです。

栄養成分(乾めん100g中)

7訂日本食品標準成分表(食品番号01063)による

	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	繊維	カルシウム	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	水分	塩分
7訂	379kcal	13g	1.9g	73.9g	2.7g	18mg	0.19mg	0.06mg	2.3mg	11.2g	0mg
VG-16	380kcal	16.1g	2.2g	69.5g	0.2g	18mg	0.21mg	0.07mg	2.9mg	11.1g	0mg

賞味期間は製造日より3年となります

2018年3月 現在



コルノマカロニ業務用製品案内(マカロニ)

コルノマカロニプロダクトセンター ISO 9001:2008 認証取得

カット マカロニ	01:ゴールド	径 4.6mm 4kg×4 (#20030) 肉厚 1.15mm 原料:デュラム小麦のセモリナ 長さ 30mm 茹 11分		08:ツイスト	幅 4.8mm 4kg×4 (#20550) 長さ 30mm 1kg×10 (#20630) 茹 6分 原料:デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉
	02:ブルー	径 4.6mm 4kg×4 (#20210) 肉厚 1.15mm 1kg×15(#20270) 長さ 30mm 原料:強力小麦粉 茹 11分 デュラム小麦のセモリナ		09:ツイスト ゴールド	幅 4.8mm 4kg×4 (#20510) 長さ 30mm 1kg×12 (#20520) 茹 6分 原料:デュラム小麦のセモリナ
	03:VG-25	径 4.6mm 4kg×4 (#20810) 肉厚 1.15mm 原料:デュラム小麦のセモリナ 長さ 25mm 小麦グルテン 茹 11分		10:ペンネ	径 8mm 1kg×10 (#22780) 長さ 35mm 10kg (#22750) 茹 10分 原料:デュラム小麦のセモリナ
シェル	04:シェル小	高さ 8mm 4kg×4 (#20330) 幅 13mm 1kg×12 (#21330) 茹 5分 原料:デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉		11:スリムペンネ	径 6.5mm 3kg×4 (#26310) 肉厚 1.25mm 3kg×4 (#26300) ミニ 長さ 30mm 3kg×4 (#22900) G 長さ(ミニ)10mm 原料:デュラム小麦のセモリナ 茹 8分 又は、デュラム小麦粉タイプ
	05:シェル大	高さ 10.7mm 4kg×4 (#20370) 幅 18mm 1kg×8 (#20460) 茹 9分 原料:デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉		12:ネジリ	径 6mm 3kg×4 (#26320) 肉厚 1mm 1kg×8 (#21340) 長さ 30mm 原料:デュラム小麦のセモリナ 茹 6分 又は、デュラム小麦粉タイプ
	06:シェルL	高さ 13.5mm 4kg×4 (#20350) 幅 20mm 原料:デュラム小麦のセモリナ 茹 13分		13:スパイラル	径 6.6mm 肉厚 1.45mm 3kg×4 (#26330) ミニ 長さ(ミニ)10mm 原料:デュラム小麦粉 茹 9分
ABC	07:ABC	高さ 10mm 500g×20 (#22730) 肉厚 3mm 原料:デュラム小麦のセモリナ 茹 8分		14:ホイール	4kg×4 (#20700) 径 16.0mm 1kg×8 (#20710) 肉厚 1.20mm 原料:デュラム小麦のセモリナ 長さ 10.0mm 茹 12分

栄養成分(乾めん100g中)

括弧内の#以下は弊社ケース商品コードです。

7訂日本食品標準成分表(食品番号01063)による

	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	繊維	カルシウム	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	水分	塩分
7訂	379kcal	12.2g	1.9g	73.9g	2.7g	18mg	0.19mg	0.06mg	2.3mg	11.2g	0mg

賞味期間は製造日より3年となります。

2018年3月 現在