幸マルコー

NoodleGyozaShumaiChashu

WPM Japan
CO PTY. LTD.

一口で伝わるおいしさ、
今日のおいしいをお届けします

Taste the *OISHII* today

WPM Japan

WPM Japan began its production of ramen noodles and gyoza (Japanese dumplings) in November 2008. Since then, we have expanded our product line to keep pace with our rapidly growing business. We have added shumai (Japanese dim-sim) and chashu (braised meat in a mix of soy sauce, ginger and garlic) to our menu and now produce more than 20 types of ramen noodles and 10 types of gyoza.

We are committed to the production of high quality, safe and suitable food products that comply with all relevant legislation, particularly the food safety standards of the NSW Food Authority. Furthermore, we operate a HACCP based Food Safety Program that we regularly review to ensure that it meets our quality and food safety objectives.

We maintain our high standards of food quality and safety through careful selection of only the finest ingredients, as well as through regular inspection and ongoing monitoring of production processes. In order to sustain customer satisfaction and loyalty, our Australian made products are manufactured from Australian grown high quality flour and meat.

WPM Japan is now a major supplier for most Japanese restaurants and retail outlets in Australia's largest cities, including Sydney, Melbourne, Brisbane, Gold Coast, Perth and Adelaide. We have also started the production of smaller sized packaging of ramen noodles and gyoza, with the hope of delivering our great tasting products to Australian households.

WPMジャパンは2008年11月よりラーメンの麺と餃子を製造開始しました。その後、しゅうまいとチャーシューがメニューに加わり、現在では、20種類以上の麺と10種類以上の餃子を製造しています。

当社ではNSWフードオーソリティーの食品安全法等の全ての関連法を遵守し、高品質で安全な食品を製造しています。さらに、当社ではHACCPを基本とする食品安全プログラムに基づく検査を定期的に行い、高品質な食の安全を満たしています。

当社では、高品質かつ安全な食品を製造するために、高品質の原材料の選択と製造過程を定期的に見直しています。お客様に満足して頂くために、当社の商品はオーストラリア産の最高品質な小麦と肉を使用しオーストラリア国内で製造しています。

当社はオーストラリア主要都市（シドニー、メルボルン、ブリスベン、ゴールドコースト、パースとアデレード）の日本食レストランと小売店に商品を卸しています。また、最近ではオーストラリアの家庭でおいしく召し上がれるように、小売ラーメンと小売餃子の販売を始めました。

Our Noodles

WPM Japan produces a wide range of ramen noodles to match different types of Japanese ramen soup. We also take custom orders to produce ramen noodles that meet your particular needs, in which you may specify:

- Thickness, from #14 to #28 (thickest to thinnest)
- Straight or chijire (wavy)
- Colour (yellow or white)
- Amount per serving (approximately 110g to 200g)
- Dough characteristics

Shown below is our range of ramen noodles.

WPMジャパンはあらゆるラーメンスープに最適な麺を製造しています。オリジナルスープに最適な麺をお探しなら、当社にお任せください。下記項目をお選び頂けます。

- 切り歯（太さ）：#14(極太)〜#28(極細)
- 形状：ストレート麺　又は　縮れ麺
- 色：黄色麺　又は　白麺
- 一玉の分量：110g 〜 200g
- オリジナルの生地レシピ（加水率含む）

右表は定番ラーメンの商品一覧です。

#14 YELLOW
STRAIGHT
Best for tsukemen
(cold noodles served with dipping sauce)
極太でつけ麺に最適な麺

#18 YELLOW
STRAIGHT
Best for yakisoba (fried noodles)
焼きそばに最適な麺

#18 YELLOW
WAVY
中太麺

#20 YELLOW
STRAIGHT
Flat noodles (hirauchimen) with
high water content (takasui)
多加水平打ち麺

#20 YELLOW
WAVY
Best for Sapporo style miso ramen
札幌スタイル味噌ラーメンに最適な中細麺

#22 YELLOW
STRAIGHT
中細麺

#22 YELLOW
WAVY
Our most popular type of ramen noodles,
best for Tokyo style ramen.
多くのお客様にご支持を頂いている人気の定番品

#24 YELLOW
STRAIGHT
細麺

#24 YELLOW
WAVY
細麺

#26 YELLOW
STRAIGHT
超細麺

#26 YELLOW
WAVY
超細麺

#28 YELLOW
WAVY
極細麺

#22 WHITE
STRAIGHT
Best for
tonkotsu ramen
とんこつラーメンに最適な中細麺

#24 WHITE
STRAIGHT
Hakata style noodles with low water content
(teikasui)
博多スタイル低加水細麺

#26 WHITE
STRAIGHT
Hakata style noodles with low water content
(teikasui)
博多スタイル低加水超細麺

Our Gyoza

Gyoza may be cooked by boiling, steaming, pan frying or deep frying, out of which pan frying is the most popular method in Japan.

WPM Japan's gyoza are wrapped in a thin dumpling skin, filled with meat and vegetables. The recommended cooking method is a combination of pan frying and steaming.

Cooking Instructions

1 Place 2 teaspoons of oil into a frying pan over medium heat.
2 Place the frozen gyoza in the pan and add water to cover approximately 1/4 of the gyoza.
3 Immediately cover with a lid and steam for 4 minutes until the water evaporates.
4 Add another 2 teaspoons of oil and pan fry over high heat until the bottom of the gyoza turns crisp and golden brown.
5 Remove from heat and serve immediately with a dipping sauce. Our recommendation is a mixture of soy sauce and white vinegar, with a small amount of chilli oil.

WPM Japan produces a variety of gyoza including pork, chicken, seafood, chilli and vegetarian. We are also open to custom orders; for instance, to incorporate a unique recipe for the gyoza filling.

ぎょうざはゆでる、蒸す、焼く、油で揚げて食べる事が出来ますが、日本で一番人気のぎょうざは焼きぎょうざです。WPMジャパンのぎょうざはポークミンチと野菜を混ぜた餡が特製の薄皮で包まれています。ぎょうざのおすすめの調理方法は焼きと蒸しのコンバインです。

調理法

1 熱したフライパンに油小さじ2杯を入れる。
2 フライパンに冷凍ぎょうざを並べ、ぎょうざの高さの約4分の1まで水を加える。
3 ふたをして、約4分間、水分がなくなるまで加熱する。
4 油小さじ2杯を加え、ぎょうざの底がこんがりときつね色になるまで、強火で加熱する。
5 すじょうゆに、お好みでチリオイルを少々加えてお召し上がりください。

WPMジャパンではポーク、チキン、シーフード、チリ、ベジタリアンぎょうざを製造しています。オリジナルぎょうざをご希望のお客様はお気軽にお問い合わせください。

Our Shumai & Chashu

Shumai

Chashu

Shumai

WPM Japan's shumai are small dumplings, consisting of a mixed filling made of pork, vegetable and seafood that is wrapped in a thin delicate skin. Our shumai are precooked and only need to be warmed using a microwave before being served.

Cooking Instructions

1 Place frozen shumai in a microwavable container or steamer.
2 If using a microwavable steamer, add 1 tablespoon of water.
3 Cook for 2-5 minutes (2 minutes for 4 pieces; 5 minutes for 16 pieces).
4 Serve immediately with a dipping sauce. Our recommendation is a mixture of soy sauce and English mustard.

Chashu

Chashu is a braised meat that is an essential topping of ramen noodles. WPM Japan's chashu is made from chicken, pork neck or pork belly that is slowly cooked over time in a specially made mixture of soy sauce, ginger and garlic.

シュウマイ

WPMジャパンのシュウマイはポークミンチ、野菜、シーフードを混ぜた餡を特製の極薄皮で包んでいます。当社のシュウマイは調理済みですので、電子レンジで温めるだけでお召し上がり頂けます。

調理法

1 冷凍シュウマイを電子レンジ用蒸し器に並べます。
2 大さじ1杯の水を加えます。
3 2～5分間加熱します。（目安としては、4個で2分、16個で5分）
4 お好みでからしじょうゆでお召し上がり下さい。

チャーシュー

チャーシューはラーメンの重要なトッピングのひとつです。WPMジャパンのチャーシューはしょうゆ、しょうが、にんにくなどを混ぜた特製たれで煮込んでおり、チキン、ポークベリー、ポークネックの3種類があります。

WPM Japan CO PTY. LTD.

Unit 7 / 79-85 Mars Road Lane Cove NSW 2066
Ph: +61 2 9427 3547 Fax: +61 2 9427 8916
info@ramengyoza.com.au
www.ramengyoza.com.au

HACCP Certified Company
HACCP認証取得工場