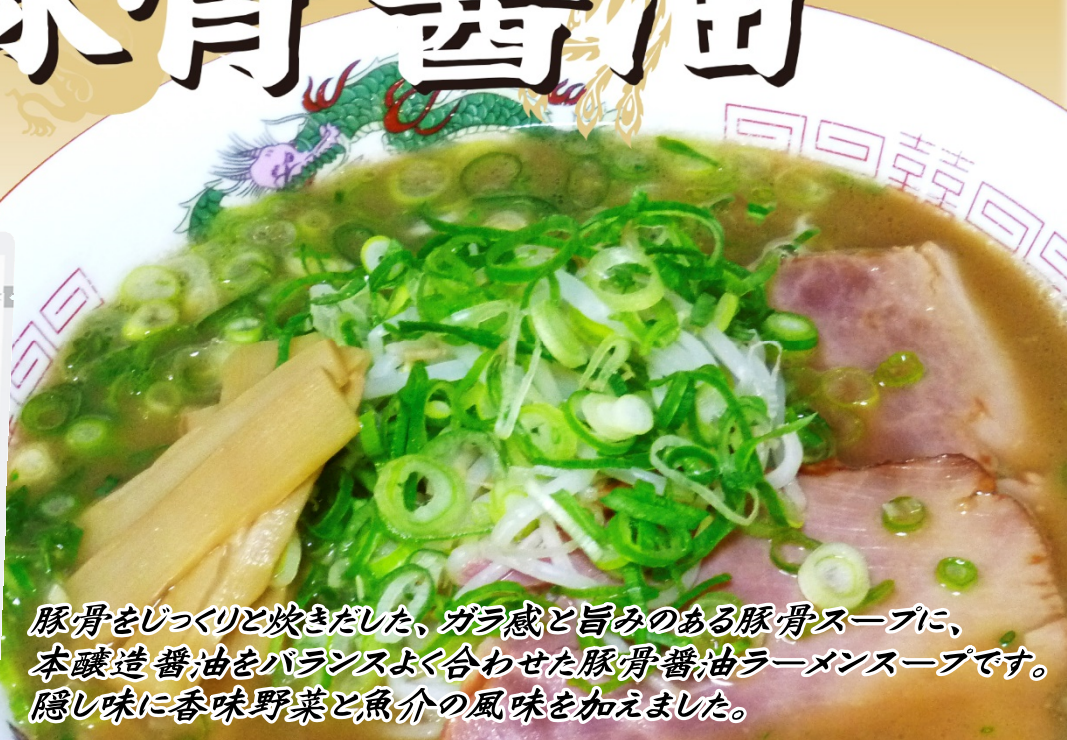


とっ ぎゅう ちゅう し
特級厨師
 TOKKYU CYUSHI

旨炊きラーメンスープ 豚骨醤油



豚骨をじっくりと炊きだした、ガラ感と旨みのある豚骨スープに、
 本醸造醤油をバランスよく合わせた豚骨醤油ラーメンスープです。
 隠し味に香味野菜と魚介の風味を加えました。

特級厨師 旨炊きラーメンスープ豚骨醤油

品番	0137112		
原材料名	しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、ポークオイル、食塩、ゼラチン、たん白加水分解物、砂糖、おろしにんにく、こんぶエキス、魚しょう、おろししょうが、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)		
製品形態/荷姿	1kgスタンディングパウチ × 10袋 / ダンボール		
保管方法	日光を避け、涼しい場所に保管		
賞味期限	製造日より360日		
JANコード	4 526281 001568		
ITFコード	34526281001569		
サイズ(mm)	製品:	180×280×30	ケース: 360×260×300 / 約11.0kg

栄養成分 (100gあたり/当社分析値)	エネルギー	168kcal	たんぱく質	13.5g
	脂質	9.3g	炭水化物	7.6g
	食塩相当量	14.1g		

使用方法

本品36cc(約40g)を300~320ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(9~10倍希釈)
 本品1袋で約25人前です。

アレンジメニュー 徳島風ラーメン



- 【材料】
- 特級厨師 旨炊きラーメンスープ豚骨醤油 ……36cc
 - 特級厨師 豚頭スープ ……10cc
 - お湯 ……300cc
 - 中華麺 ……1玉
 - 豚バラ肉 ……50g
 - 特級厨師 味万能醤油だれ ……5cc
 - 生卵 ……1ヶ
 - トッピング(もやし・メンマ・青葱) ……適宜

【作り方】

- 豚バラ肉を特級厨師 味万能醤油だれと水50cc(分量外)で煮る。
- 豚バラ肉に火が通ったら取り出しておく。
- ②の煮汁が残った鍋にお湯を注ぎ、特級厨師 旨炊きラーメンスープ 豚骨醤油と特級厨師 豚頭スープを加えて軽く煮立たせる。
- ③のスープを丼に注ぎ、茹で上げた中華麺を入れる。
- ②の豚バラ肉と生卵、トッピングを盛り付けたら完成。

[取扱店]

丸善食品工業株式会社
 MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.

〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13
 TEL:03-5998-0205 FAX:03-5998-0214

東 京 支 店 03-5998-0212
 大 阪 支 店 06-6368-6775
 名古屋営業所 052-778-6670
 仙台営業所 022-771-6506
 札幌営業所 011-895-2654
 福岡営業所 092-534-5525