

無化調
化学調味料 不使用

随ラーメンスープ

醤油・塩・味噌・豚骨



ガラスープの炊き出し感にこだわった特級厨師こだわりのラーメンスープです。

化学調味料・着色料は一切使用しておりません。

芳醇な風味をご堪能ください。



無化調 随醤油ラーメンスープ



無化調 随醤油ラーメンスープ



無化調 随醤油ラーメンスープ



無化調 随醤油ラーメンスープ



随醤油ラーメンスープ

品番：0137104
JANコード：4526281 000868
ITFコード：34526281000869
荷姿：1kgスタンディングパウチ×10袋
賞味期限：製造日より360日
原材料名：しょうゆ、食塩、動物油脂（チキンオイル、ポークオイル）、ポークエキス、たん白加水分解物、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、かつおエキス、にんにくエキス、しょうがエキス、魚しょう、香辛料/酸化防止剤（ビタミンE）、pH調整剤、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
栄養成分：
エネルギー 119kcal たんぱく質 7.2g
脂質 8.5g 炭水化物 3.4g
食塩相当量 15.7g

随塩ラーメンスープ

品番：0137107
JANコード：4526281 000875
ITFコード：34526281000876
荷姿：1kgスタンディングパウチ×10袋
賞味期限：製造日より360日
原材料名：食塩、動物油脂（チキンオイル、ポークオイル）、たん白加水分解物、酵母エキス、しょうゆ、みりん、ポークエキス、チキンエキス、砂糖、しょうがエキス、香辛料、かつおエキス、にんにくエキス/酸化防止剤（ビタミンE）、pH調整剤、（一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆を含む）
栄養成分：
エネルギー 149kcal たんぱく質 4.5g
脂質 11.3g 炭水化物 7.3g
食塩相当量 14.4g

随味噌ラーメンスープ

品番：0137051
JANコード：4526281 000882
ITFコード：34526281000883
荷姿：1kgスタンディングパウチ×10袋
賞味期限：製造日より360日
原材料名：みそ、動物油脂（ポークオイル、コーンオイル）、ポークエキス、しょうゆ、食塩、砂糖、野菜（しょうが、にんにく）、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、デキストリン/pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）
栄養成分：
エネルギー 211kcal たんぱく質 8.7g
脂質 13.8g 炭水化物 12.9g
食塩相当量 12.5g

随豚骨ラーメンスープ

品番：0137103
JANコード：4526281 000899
ITFコード：34526281000890
荷姿：1kgスタンディングパウチ×10袋
賞味期限：製造日より360日
原材料名：ポークエキス、動植物油脂（ポークオイル、ごま油）、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ、砂糖、ゼラチン、酵母エキス、かつおエキス、おろしにんにく、おろししょうが、香辛料/増粘多糖類、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、pH調整剤、（一部に小麦・豚肉・ごま・大豆・ゼラチンを含む）
栄養成分：
エネルギー 314kcal たんぱく質 12.1g
脂質 22.3g 炭水化物 16.2g
食塩相当量 12.0g

ご使用方法

こだわりオペレーション(1杯ずつ) 長時間にわたりお客様がくる場合に最適です

36cc 360cc
お湯またはガラスープ
醤油や旨味成分に余分な熱がかからない分、澄んだ味わいになります。

※ 醤油・塩・豚骨：11倍希釈(1袋で約25人前)、味噌：8倍希釈(1袋で約16人前)
※ お好みにより加減してください。

お手軽オペレーション(まとめて) 短時間にお客様が大勢くる場合に最適です

100cc 1袋
お湯またはガラスープ
軽く沸騰

ラーメンスープに炊き出し成分が入っているため、まとめて作っても風味豊かに仕上がります。ただし長時間煮込むと風味がとんでしまいます。

おすすめレシピ



回 釜ながらの醤油ラーメン 回

【材料】
無化調 随醤油ラーメンスープ 36cc
中華麺 1玉
チャーシュー メンマ 長ねぎ
ほうれん草 など 適宜
お湯またはガラスープ 360cc

【作り方】

1. 中華麺を茹でる。
2. 無化調 随醤油ラーメンスープを入れた丼にお湯またはガラスープを注ぐ。
3. 2の丼に茹で上がった麺を入れ、チャーシュー・メンマ・長ねぎ・ほうれん草・なるとなど、お好みのトッピングをしてお召し上がりください。



回 さっぱり塩ラーメン 回

【材料】
無化調 随塩ラーメンスープ 36cc
中華麺 1玉
チャーシュー メンマ 長ねぎ
ほうれん草 煮卵
お湯またはガラスープ 360cc

【作り方】

1. 中華麺を茹でる。
2. 無化調 随塩ラーメンスープを入れた丼にお湯またはガラスープを注ぐ。
3. 2の丼に茹で上がった麺を入れ、チャーシュー・メンマ・長ねぎ・ほうれん草・煮卵など、お好みのトッピングをしてお召し上がりください。



回 野菜たっぷり味噌ラーメン 回

【材料】
無化調 随味噌ラーメンスープ 50cc
中華麺 1玉
もやし キャベツ にんじん
肉そぼろ コーン 白髪ねぎ
お湯またはガラスープ 360cc

【作り方】

1. 中華麺を茹でる。
2. 無化調 随味噌ラーメンスープを入れた丼にお湯またはガラスープを注ぐ。
3. 2の丼に茹で上がった麺を入れ、炒めたもやし・キャベツ・にんじんをのせる。
4. 肉そぼろ・コーン・白髪ねぎなど、お好みのトッピングをしてお召し上がりください。



回 博多風豚骨ラーメン 回

【材料】
無化調 随豚骨ラーメンスープ 36cc
中華麺 1玉
チャーシュー 青ねぎ
紅生姜 白いりごま
お湯またはガラスープ 360cc

【作り方】

1. 中華麺を茹でる。
2. 無化調 随豚骨ラーメンスープを入れた丼にお湯またはガラスープを注ぐ。
3. 2の丼に茹で上がった麺を入れ、チャーシュー・青ねぎ・紅生姜・白いりごまなど、お好みのトッピングをしてお召し上がりください。