

豚ラーメン

やみつき
ガッツリ

背徳感を
味わう

悪魔
正義

30%
減塩

中国産
原材料
不使用

正々堂々
食べる

減塩ラーメンスープ 醤油

悪魔シリーズ



豚ラーメン

商品コード:0132047
JANコード:4526281002145



お手軽お湯割りりで味にパンチのある豚ラーメンを再現できます。
濃厚な豚ガラスープと深みある醤油を合わせ、やみつきになる味わいです。
「特級厨師 豚背脂ストレート」やんにくをトッピングすることでよりこってりとパンチのある味に上げることができます。

| | |
|---------|---|
| 荷姿 | 1kg×10袋/c s |
| 保管・賞味期限 | 日光を避け涼しいところに保管・360日 |
| 使用方法 | 本品50cc(約60g)を250ccのお湯又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。(6倍希釈) |

◆基本レシピ◆

〈材料(1人前)〉

| | | | |
|---------------|-------|----------|------|
| 特級厨師 豚ラーメン | 60cc | つけ麺用太麺 | 1玉 |
| 特級厨師 豚背脂ストレート | 10g | もやし・キャベツ | 200g |
| お湯 | 240cc | 豚チャーシュー | 1枚 |

〈作り方〉

1. 器に豚ラーメンを入れ、お湯を加えてスープを作る。
2. もやしとキャベツはゆでて水切りしておく。
3. 茹でた麺を器に盛り、茹でたもやしとキャベツ、チャーシューを盛る。
4. 上から背脂をかける。



特級厨師 豚背脂ストレート

◆アレンジレシピ◆ 豚まぜそば



3倍希釈でガッツリまぜそばにアレンジ♪

〈材料(1人前)〉

| | |
|---------------|---------|
| 特級厨師 豚ラーメン | 20cc |
| 特級厨師 豚背脂ストレート | 10g |
| お湯 | 40cc |
| つけ麺用太麺 | 1玉 |
| もやし・豚チャーシュー | 200g・1枚 |
| にんにく・一味・マヨネーズ | |
| かつお節・ラーメンスナック | 適宜 |

〈作り方〉

1. 器に豚ラーメン、豚背脂ストレートを入れ、お湯を加えてスープを作る。
2. もやしはゆでて水切りしておく。
3. 茹でた麺を器に盛り、茹でたもやし、チャーシュー、その他のトッピングをのせる。

正義シリーズ



減塩ラーメンスープ醤油

商品コード:0132046
JANコード:4526281002152



おいしさそのままに塩分30%カット。(特級厨師 醤油A 素ダレと比較)
魚介と豚・鶏の旨味&風味をしっかり効かせたあっさり醤油の
ラーメンスープです。
本品(1食分) 36cc (11倍希釈後のスープ 約400cc)で食塩相当量約4.52g。
中国産原材料不使用です。

| | |
|---------|--|
| 荷姿 | 1kg×10袋/c s |
| 保管・賞味期限 | 日光を避け涼しいところに保管・360日 |
| 使用方法 | 本品36cc(約40g)を360ccのお湯又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。(11倍希釈) |

◆基本レシピ◆

〈材料(1人前)〉

| | | | |
|------------------|-------|-----|----|
| 特級厨師 減塩ラーメンスープ醤油 | 36cc | メンマ | 適宜 |
| お湯 | 400cc | 長ねぎ | 適宜 |
| チャーシュー | 2枚 | 三つ葉 | 適宜 |
| 煮卵 | 1/2個 | 中華麺 | 1玉 |

〈作り方〉

1. 器に減塩ラーメンスープ醤油を入れ、お湯を注いでよく混ぜる。
2. 麺を茹で水を切って、器に入れる。
3. チャーシュー、煮卵、メンマ、青ねぎ、三つ葉をトッピングする。

◆アレンジレシピ◆ 減塩ワンタンスープ



11~12倍希釈でスープメニューにアレンジ♪

〈材料(1人前)〉

| | |
|------------------|-------|
| 特級厨師 減塩ラーメンスープ醤油 | 20cc |
| お湯 | 200cc |
| ワンタン | 4~5個 |
| 青ねぎ | 適宜 |

〈作り方〉

1. 鍋に減塩ラーメンスープ醤油、お湯を入れてよくかき混ぜながら加熱する。
2. ワンタンを加え、火が通るまで加熱する。
3. 器に盛りつけ、青ねぎをのせる。

