

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师こだわりのラーメンスープです。

芳醇な風味をご堪能ください。



随醤油ラーメンスープ

炊き出し感に徹底的にこだわった芳醇な風味のガラスープにまろやかな深みのある本醸造しょうゆを合わせたラーメンスープです。



随塩ラーメンスープ

鶏ガラ・豚ガラを中心にこだわりの素材を炊き上げてうまみを引き出した、さっぱりとした後味のラーメンスープです。



随味噌ラーメンスープ

こだわりの味噌と豚肉からでる旨味、野菜の甘味をバランスよく合わせたラーメンスープです。



随豚骨ラーメンスープ

豚骨を煮込み、コクと風味を引き出した、豚骨本来のうまみを活かしたラーメンスープです。

随醤油ラーメンスープ

品番：0132152
JAN コード：4526281 002459
ITF コード：34526281002450
荷姿：1 kg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（国内製造）、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、しょうが汁、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：0132153
JAN コード：4526281 002473
ITF コード：34526281002474
荷姿：1 kg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（国内製造）、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、しょうが汁、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：0132154
JAN コード：4526281 002466
ITF コード：34526281002467
荷姿：1 kg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（国内製造）、動植物油脂（ポークオイル、香味油）、ポークエキス、しょうゆ、食塩、砂糖、たん白加水分解物、おろししょうが、おろしにんにく、酵母エキス、香辛料／酸味料、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
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：0132155
JAN コード：4526281002480
ITF コード：34526281002481
荷姿：1 kg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（国内製造）、動植物油脂（ポークオイル、香味油、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、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・豚肉・ごま・大豆・鶏肉・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



※ 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



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 昔ながらの醤油ラーメン 回

【材料】
特級厨师 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 なんと
お湯またはガラスープ 360cc

【作り方】
1. 中華麺を茹でる。
2. 特級厨师 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・なんとなど、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】
特級厨师 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. 特級厨师 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】
特級厨师 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. 特級厨师 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】
特級厨师 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. 特級厨师 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。