



アニマルフリー ラーメンスープ Animal-Free Ramen Soup



豚骨風 TONKOTSU Style



- 動物性原料を使わず当社独自の製法で豚骨ラーメンの味わいを再現した、多様化した食ニーズに対応した白湯ラーメンスープです。
- ラーメンの他、鍋・スープ・冷やしメニューなどの様々なメニューアレンジが可能です。

※ 当製品はNPO法人ベジプロジェクトジャパンが定めるヴィーガン認証基準を満たしており、ヴィーガン認証マークを取得しております。
 ※ 肉・魚介類・卵・乳製品・はちみつ不使用です。にんにくは使用しております。
 ※ 本品製造ラインでは動物性原料を含む製品を製造しております。製造前にライン洗浄を行っております。

商品コード 0132083

原材料名 乳化油脂(食用植物油脂、還元澱粉糖化物)(国内製造)、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、還元水あめ、おろしにんにく、おろししょうが、ガーリックパウダー、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤、(一部に小麦・大豆を含む)

製品形態/荷姿 500gスタンディングパウチ × 20袋 / ダンボール

保管条件 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 4526281 002275

ITFコード 34526281002276

【使用方法】

本品36cc(約40g)を300~360ccのお湯でのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(8~10倍希釈)
 本品1袋で約12人前です。

とんこつ風ラーメン



【材料(1人前)】

- ・味力丸善アニマルフリーラーメンスープ豚骨風 ……36cc
- ・お湯 ……300cc
- ・中華麺 ……1玉
- ・お好みのトッピング ……適宜
(エリンギ・きくらげ・紅生姜・青ねぎ・ごま)

【作り方】

- ① 器にアニマルフリーラーメンスープ豚骨風とお湯を入れて混ぜる。
- ② ①に茹でた麺を入れ、焼いたエリンギ・水戻したきくらげなどのトッピングをのせて完成。

冷やし彩りベジラーメン



【材料(1人前)】

- ・味力丸善アニマルフリーラーメンスープ豚骨風 ……36cc
- ・水 ……300cc
- ・中華麺 ……1玉
- ・お好みの野菜 ……適宜
(パピーリーフ・ミニトマト・ラディッシュ等)
- ・れんこん ……適宜
- ・オリーブオイル ……適宜

【作り方】

- ① 器にアニマルフリーラーメンスープ豚骨風と水を入れて混ぜる。
- ② ①に茹でた麺を入れ、お好みの野菜と素揚げしたれんこんを盛り付け、お好みで糸唐辛子やオリーブオイルをかけて完成。

ベジちゃんぽん



【材料(1人前)】

- ・味力丸善アニマルフリーラーメンスープ豚骨風 ……45cc
- ・お湯 ……360cc
- ・ちゃんぽん麺 ……1玉
- ・お好みの野菜 ……適宜
(きゃべつ・もやし・にんじん・きくらげ・スイートコーン等)
- ・塩・こしょう ……適宜

【作り方】

- ① 熱した中華鍋に植物油をひき、お好みの野菜を炒める。
- ② ①にお湯を注ぎ、アニマルフリーラーメンスープ豚骨風を加えて混ぜ、軽く煮てから、塩・こしょうで味を整える。
- ③ 器に茹でた麺と②のスープを入れ、お好みで刻み生姜や黒胡椒をのせて完成。

グリル野菜のベジ白湯麺



【材料(1人前)】

- ・味力丸善アニマルフリーラーメンスープ豚骨風 ……36cc
- ・お湯 ……300cc
- ・中華麺 ……1玉
- ・季節のお好みの野菜 ……適宜
(パブリカ・ズッキーニ・ミニトマト・エリンギ等)
- ・オリーブオイル ……適宜

【作り方】

- ① お好みの野菜を適当なサイズにカットし、グリルまたは素揚げする。
- ② 器にアニマルフリーラーメンスープ豚骨風とお湯を入れて混ぜる。
- ③ 器に茹でた麺を入れ、①、お好みで赤玉ねぎや水菜などを盛り付け、オリーブオイルをかけて完成。

【製造元】

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
 URL:https://www.maruzenfood.co.jp

首都圏営業部 03-5998-0202
 東日本営業部 03-5998-0212
 仙台営業所 022-771-6506
 札幌営業所 011-895-2654
 大阪支店 06-6368-6775
 名古屋営業所 052-778-6670
 福岡営業所 092-688-0057

【取扱店】