



NEW!

# 濃厚醤油

## ラーメンスープ

豚の旨みを余すことなく炊き出したガラスープに、深みのある丸大豆醤油を加えた、濃褐色の醤油ラーメンスープです。豚肉と醤油の深いコクと旨みが溢れる、こっくりとした味わいが癖になる一品です。

品名	0131940
製品名	特級厨師 濃厚醤油ラーメンスープ
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	4526281001957
ITFコード	43526281001958

### 【使用方法】

本品50gを300cc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。(約7倍希釈)  
本品1袋で約20人前です。  
※油分が分離する場合がございますので、よくかき混ぜてからご使用ください。



NEW!

# 和風醤油

## ラーメンスープ

じっくり炊き出した豚鶏ガラスープに、かつお・あご・煮干し出汁をふんだんに加えた、黄金色の醤油ラーメンスープです。食欲をそそる芳醇な魚介風味とスッキリとした後味で、最後の一滴まで飲み干したくなる一品です。

品名	0131938
製品名	特級厨師 和風醤油ラーメンスープ
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	4526281001940
ITFコード	34526281001941

### 【使用方法】

本品50gを300cc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。(約7倍希釈)  
本品1袋で約20人前です。  
※油分が分離する場合がございますので、よくかき混ぜてからご使用ください。



◆ 2種類の醤油ラーメンスープで様々なご当地ラーメンにアレンジできます ◆

## 濃厚醤油ラーメンスープ

### 京風黒醤油ラーメン



【材料(1人前)】  
**特級厨师 濃厚醤油ラーメンスープ** …50g  
 お湯 …300cc  
 チャーシュー …5~6切  
 九条ねぎ …適宜  
 中華麺 …1玉

【作り方】

- ① 器に濃厚醤油ラーメンスープを入れ、分量のお湯を注ぐ。
- ② 中華麺を茹でて器に入れ、チャーシュー・九条ねぎをのせる。

## 和風醤油ラーメンスープ

### 庄内風ワンタン麺



【材料(1人前)】  
**特級厨师 和風醤油ラーメンスープ** …50g  
 お湯 …300cc  
 チャーシュー …5~6切  
 ワンタン …5~6個  
 メンマ …適宜  
 長ねぎ …適宜  
 中華麺 …1玉

【作り方】

- ① 器に和風醤油ラーメンスープを入れ、分量のお湯を注ぐ。
- ② 中華麺を茹でて器に入れ、チャーシュー・ワンタン・メンマ・長ねぎをのせる。

### 徳島ラーメン



【材料(1人前)】  
**特級厨师 濃厚醤油ラーメンスープ** …50g  
**特級厨师 ガラスープ 豚白湯** …20cc  
 お湯 …280cc  
 豚バラ肉 …80g  
**特級厨师 味力万能醤油だれ** …大さじ1  
 もやし …20g  
 メンマ・青ねぎ …適宜  
 卵黄 …1個  
 中華麺 …1玉

【作り方】

- ① 鍋に味力万能醤油だれ、大さじ1の水(分量外)を入れて加熱し、豚バラ肉を煮る。
- ② 小鍋に分量のガラスープ 豚白湯とお湯を入れ、よく混ぜながら加熱する。
- ③ 器に濃厚醤油ラーメンスープを入れて①のガラスープを注ぎ、茹でた中華麺を入れる。
- ④ ①を汁ごとのせて、もやし・青ねぎ・卵黄をのせる。

### 荻窪風煮干ラーメン



【材料(1人前)】  
**特級厨师 和風醤油ラーメンスープ** …50g  
**特級厨师 ガラスープ 豚・鶏清湯** …30cc  
 お湯 …270cc  
**特級厨师 煮干香味油** …10g  
 チャーシュー …2切  
 なると 焼きのり …各1枚  
 メンマ 長ねぎ …適宜  
 中華麺 …1玉

【作り方】

- ① 小鍋に分量のガラスープ 豚・鶏清湯とお湯を入れ、よく混ぜながら加熱する。
- ② 器に和風醤油ラーメンスープを入れて①のガラスープを注ぎ、茹でた中華麺を入れる。
- ③ チャーシュー・なると・焼きのり・メンマ・長ねぎをのせる。

### 和歌山ラーメン



【材料(1人前)】  
**特級厨师 濃厚醤油ラーメンスープ** …50g  
**特級厨师 豚とろ濃醇ガラスープ** …100cc  
 お湯 …200cc  
 チャーシュー …2切  
 かまぼこ …1枚  
 メンマ …適宜  
 青ねぎ …適宜  
 中華麺 …1玉

【作り方】

- ① 小鍋に分量の豚とろ濃醇ガラスープとお湯を入れ、よく混ぜながら加熱する。
- ② 器に濃厚醤油ラーメンスープを入れて①のガラスープを注ぎ、茹でた中華麺を入れる。
- ③ チャーシュー・メンマ・かまぼこ・青ねぎをのせる。

### 喜多方ラーメン



【材料(1人前)】  
**特級厨师 和風醤油ラーメンスープ** …50g  
**特級厨师 ガラスープ 豚清湯** …30cc  
 お湯 …270cc  
 豚バラチャーシュー …3切  
 メンマ …適宜  
 長ねぎ …適宜  
 中華麺 …1玉

【作り方】

- ① 小鍋に分量のガラスープ 豚清湯とお湯を入れ、よくかき混ぜながら加熱する。
- ② 器に和風醤油ラーメンスープを入れて①のガラスープを注ぎ、茹でた中華麺を入れる。
- ③ チャーシュー、メンマ、長ねぎをのせる。

[製造元]

**ms 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

東京支店: 03-5998-0212 札幌営業所: 011-895-2654  
 大阪支店: 06-6368-6775 福岡営業所: 092-534-5525  
 名古屋営業所: 052-778-6670 鶴岡工場: 0235-25-1191  
 仙台営業所: 022-771-6506

[取扱店]