

とっ ぎゅう ちゅう し
特級厨师
 TOKKYU CYUSHI

旨炊きラーメンスープ うまからキムチ



鶏ガラスープをベースに魚介と野菜の旨味が溶け込んだ、程よい辛さのキムチラーメンスープです。ラーメンスープの他、鍋つゆや炒め物、和え物などのアレンジメニューにもご使用頂けます。

使用方法
 本品50cc(約60g)を360ccのお湯またはガラスープでのぼしてご使用ください。(約7倍希釈) ※本品1袋で16人前です。

その他、様々なアレンジメニューにご使用頂けます。
 ・鍋つゆ … 8倍希釈
 ・炒め物 … 素材に対して5~10%量
 ・和え物 … 素材に対して3~5%量

アレンジメニュー スタミナ満点 キムチニラどげ



- 【材料】
- ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ うまからキムチ … 50cc
 - ・水 … 360cc
 - ・中華麺 … 1玉
 - ・豚挽肉 … 50g
 - ・ニラ … 1/2輪
 - ・にんにく … 1片
 - ・長ねぎ、いりごま、鷹の爪 … 適宜

- 【作り方】
- ① 鍋に油(分量外)をひき、みじん切りにしたにんにくを炒めて香りを出し、更に挽肉を加えて炒める。
 - ② 旨炊きラーメンスープうまからキムチとお湯を加えて加熱し、ひと煮立ちしたら火を止めて、5~7mm幅に刻んだニラを加える。
 - ③ 茹でた中華麺を丼に入れ、②のスープを注ぐ。
 - ④ 長ねぎ(白髪ねぎ)、いりごま、鷹の爪をトッピングして完成。

特級厨师 旨炊きラーメンスープうまからキムチ

品番 0137120
 原材料名 しょうゆ、みそ、食塩、キムチ調味料、チキンエキス、動植物油脂、砂糖、植物性たん白加水分解物、おろしにんにく、おろししょうが、かつおだし、コチュジャン、あさりエキス、オキアミペースト、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉)、着色料(カラメル、カロチノイド、ペニコウジ)、酸味料、酸化防止剤(V. C. V. E)、(一部に小麦・かに・大豆・いか・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉・ごまを含む)
 製品形態/荷姿 1kgスタンディングパウチ × 10袋 / ダンボール
 保管方法 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 4 526281 001636
 ITFコード 0134526281 001636
 サイズ(mm) 製品:180×280×30 ケース:360×260×300 / 約11.0kg

栄養成分 (100gあたり/当社分析値)
 エネルギー 159kcal 炭水化物 13.8g
 たんぱく質 9.1g ナトリウム 5870mg
 脂質 7.5g (食塩相当量 14.9g)

[取扱店]

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 サンリツ三井生命ビル5F
 TEL:03-5998-0205 FAX:03-5998-0214

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