

チャーシュー

かえし

煮玉子

ベースの味がこれ一本で決まる!

新登場!

20L BIB

ラーメンしょうゆベースRC

サイドメニューにもいろいろ使える!

**特徴 1 厳選しょうゆ**

厳選された3種類のしょうゆ  
キレ・香り・伸び

しょうゆの香り・味わいのイメージ図

先味が華やかに香る  
キレのあるしょうゆ

先・中味と色味を  
支えるしょうゆ

最後まで  
伸びるしょうゆ

しょうゆの香り・味わい

時間

**特徴 2 コクと調理感**

深いコクと調理感

しょうゆと発酵うまみ調味液\*などで  
長時間煮込んだような  
コクと調理感を実現

※独自の発酵技術により小麦の  
旨みを最大限に引き出して  
強いコクと旨みを実現した  
液体調味料です。

**特徴 3 手間削減**

複数の調味料を  
計量、配合する手間を削減

原料調合時間  
削減

煮込時間  
削減

味ブレ  
なし

人件費  
削減

幅広い  
メニューに  
使える

**チャーシュー**

- 豚肩ロース.....400g
- ラーメンしょうゆベースRC...400g
- おろしにんにく.....5g
- おろししょうが.....5g

これ一本で  
味が決まる!

**豚清湯系 ラーメン用かえし**

- ラーメンしょうゆベースRC  
(チャーシューを漬けた後のたれ)....500g
- 水.....50g
- 食塩.....25g

| 商品名                      | 容量・容器・荷姿 | 商品コード | ケースサイズ<br>奥行き×横×高さ mm | JANコード        | 賞味期間 |
|--------------------------|----------|-------|-----------------------|---------------|------|
| <b>NEW</b> ラーメンしょうゆベースRC | 20LBIB   | A7893 | 313×315×290           | 4901515010859 | 18ヶ月 |

※上記の賞味期間は、開栓前常温（直射日光を避ける）で保存した場合です。

2024年9月 1515003979

キッコーマン業務用サイト

キッコーマン 業務用

検索

<https://www.kikkoman.co.jp/gyoumuyou/>





# スープのうまさを引き出すしょうゆ

ラーメンのスープの色はしょうゆによって決まります。  
イメージする理想のラーメンをつくるためには  
味や香りだけでなく、**しょうゆの色も重要です。**



## ラーメンスープ お悩み相談

スープの  
しょうゆ感が強い

うすくちしょうゆをブレンドすることでしょうゆ  
味の穏やかな旨みのあるスープになります。

Point

水で薄めると、本来の旨みが減ります。減った塩分を食塩で  
補うと、塩角が立ちすぎて食べづかれます。しょうゆの香りが  
穏やかで塩味も旨みもある淡口しょうゆがオススメ!

ヒゲタ  
うすくちしょうゆ

料理の素材の色や持ち  
味を活かす、色の淡い  
調理専用しょうゆです。  
やわらかな色と香りを  
持ち、のびも効きます。



キッコーマン  
うすくちしょうゆ

だしを引き立たせるまろやかな  
甘みと旨み、素材を引き立た  
せる淡い色、やさしい香りが  
特徴です。素材の色合いを  
活かして色鮮やかに、味も  
しっかりと仕上がります。

塩ラーメンの  
コクを出したい

Point

しょうゆ由来の複雑な旨みがスープに  
コクを与えます。うすくちしょうゆよりも  
さらに淡い淡色系のしょうゆなら  
塩ラーメンらしい色を保つことができます。

淡色系のしょうゆをブレンド  
することでスープの色合いを  
活かしたままコクだしが可能です。

塩入れ過ぎて  
しょっぱい...



おすすめ商品  
PK-56しょうゆ

こいくちしょうゆの香りを有しながら、  
色は白しょうゆ並みのしょうゆです。  
色は淡く、風味を出したいメニューに  
オススメです。



みそラーメンに  
深みを出したい

Point

香りが穏やかで、重厚感、  
ロースト感のある極うま  
とろみ丸大豆しょうゆなら、  
みそ感を邪魔することなく  
スープに深みが出せます。  
塩分も控えめなので塩角が  
立ちにくい点もポイント!

極うまとろみ丸大豆しょうゆをブレンドすることで  
ロースト感のある香り、コク、旨み、熟成感を付与し  
深みを増すことができます。

みそだけだと  
なんか  
物足りない...



おすすめ商品

極うまとろみ丸大豆しょうゆ

厳選された丸大豆・小麦・食塩三種の原料のみを使い、  
丹念に旨みを凝縮した、旨み・濃厚感がとても強い  
丸大豆しょうゆです。加えるだけで深みがアップします。



スープのベースとなる“かえし”づくりは  
しょうゆ選びも大きなポイントになります。

キッコーマンは多数のしょうゆを揃えておりますのでお気軽に弊社営業までお問い合わせください。