







●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





### 豚清湯系 ラーメン用 かえし

● ラーメンしょうゆべースRC

(チャーシューを漬けた後のたれ)・・・ 500g

●水······50g

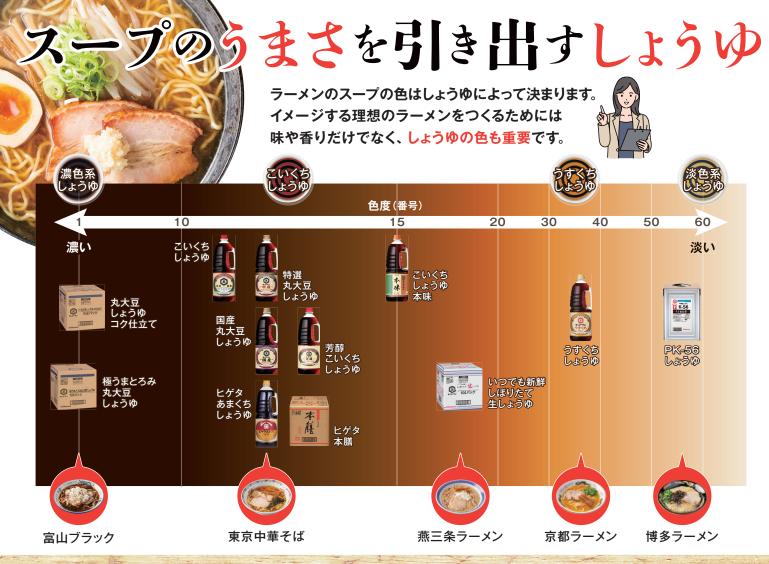
商品名	容量·容器·荷姿	商品コード	ケースサイズ 奥行き×横×高さ mm	JAN⊐−ド	賞味期間
NEW ラーメンしょうゆベース RC	20LBIB	A7893	313×315×290	4901515010859	18 ヶ月











#### 

### ラーメンスープ お悩み相談







うすくちしょうゆをブレンドすることでしょうゆ 感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つかれます。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。





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

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。

# コクを出したい



塩入れ過ぎて 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。

> 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

#### 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。



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。

v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せくだ: