



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!

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

2 コクと調理感
深いコクと調理感
しょうゆとコク旨熟成りょうみ*などで
長時間煮込んだような
コクと調理感を実現

*独自の加温熟成製法と醸造技術により米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発酵調味料です。

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 奥行き×横×高さ mm	JANコード	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

*上記の賞味期間は、開栓前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。

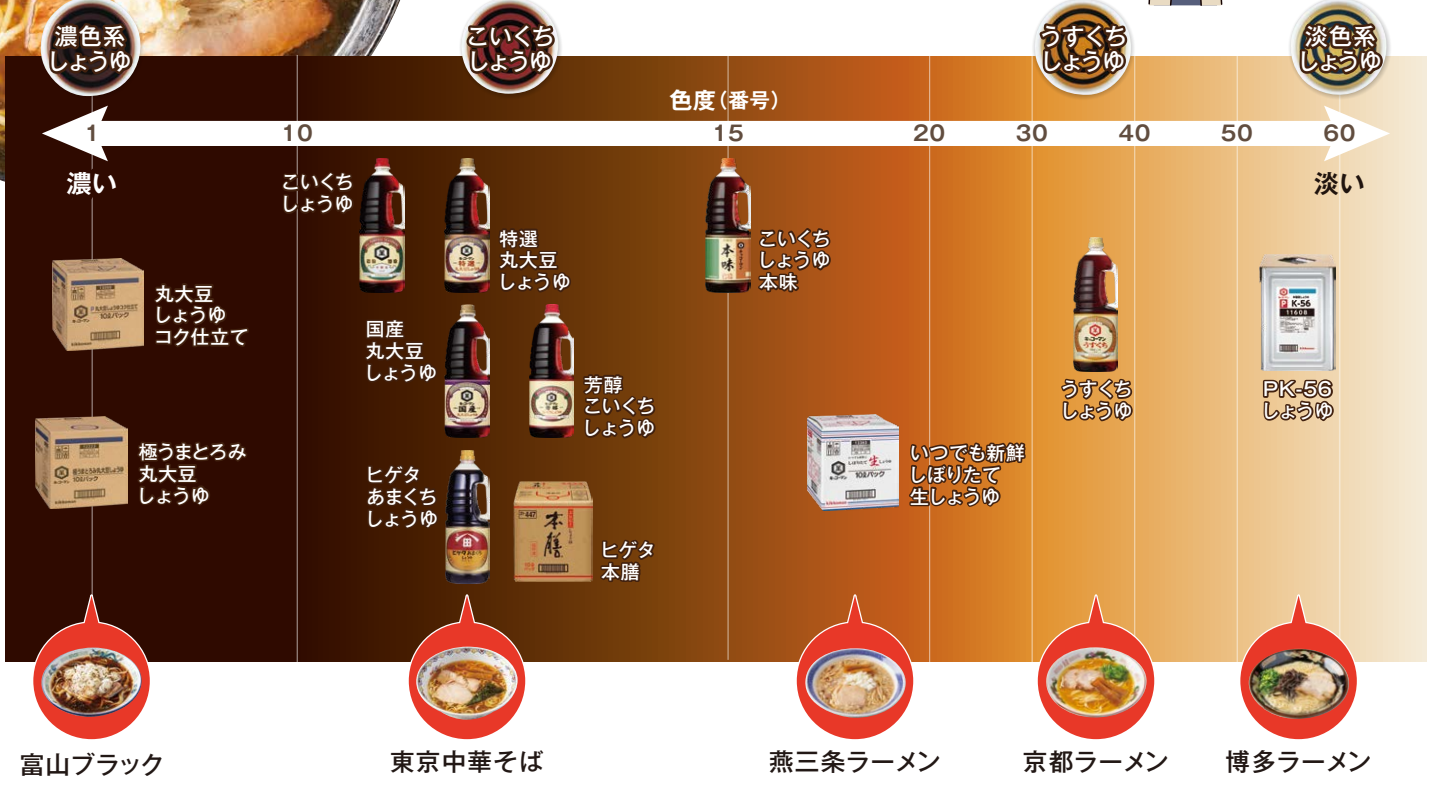
2023年1月 1515010938



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。**



ラーメンスープのお悩み相談

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うまみのあるスープになります。

Point
水で薄めると、本来のうまみが減ります。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うまみもある淡口しょうゆがオススメ!

おすすめ商品

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うまみ、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うま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。

みそラーメンに深みを出したい

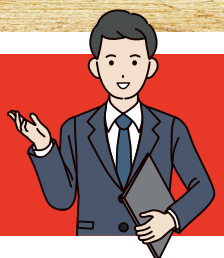
Point
香りが穏やかで、重厚感、ロースト感のある極うまとろみ丸大豆しょうゆなら、みそ感を邪魔することなくスープに深みが出せます。塩分も控えめなので塩角が立ちにくい点もポイント!

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オススメです。

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、うまみ、熟成感を付与し深みを増すことができます。

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、丹念にうまみを凝縮した、うまみ・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。