

キッコーマングループは世界中に拠点を持っております
海外への進出も是非ご相談ください

- キッコーマングループの海外しょうゆ生産拠点
- 食料品卸売事業の主な拠点 [JFCグループ各社]



■キッコーマングループ企業情報サイト [海外における事業展開]より

(2022年3月現在)

商品名	荷姿	容器	商品コード	JANコード	賞味期限(ヶ月)
こいくちしょうゆ	1.8L×6	ハンディペット	11020	4901515110207	18
	10L	バッグインボックス	11180	4901515111808	18
うすくちしょうゆ	1.8L×6	ハンディペット	11272	4901515112720	12
	10L	バッグインボックス	11268	4901515112683	12
芳醇こいくちしょうゆ	1.8L×6	ハンディペット	11392	4901515113925	18
	10L	バッグインボックス	12805	4901515128059	18
こいくちしょうゆ 本味	1.8L×6	ハンディペット	12203	4901515122033	18
	10L	バッグインボックス	12207	4901515122071	18
丸大豆しょうゆコク仕立て	1.8L×6	ハンディペット	A0840	4901515001192	18
	10L	バッグインボックス	12055	4901515120558	18
特選 丸大豆しょうゆ	1.8L×6	ハンディペット	11516	4901515115165	18
	10L	バッグインボックス	12026	4901515120268	18
国産丸大豆しょうゆ	1.8L×6	ハンディペット	12043	4901515120435	18
	10L	バッグインボックス	12028	4901515120282	18
いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ	10L	バッグインボックス	12263	4901515122637	18
グルテンフリー 一番しぼりしょうゆ	18L	天パット缶	12328	4901515123283	24
ハラールしょうゆ(グルテンフリー)	1L×6	ペットボトル	12316	4901515123160	18
極うまとろみ丸大豆しょうゆ	10L	バッグインボックス	12223	4901515122231	12
	1.3L×2	パック	A5904	4901515008368	12
PK-56しょうゆ	18L	天パット缶	11608	4901515116087	8
長期熟成吟醸しょうゆ	18L	天パット缶	12908	4901515129087	24
濃厚こんぶだし	1.2kg×6	ペットボトル	33452	4901515334528	18
みりん風調味料こってりん	1.8L×6	ハンディペット	33607	4901515336072	12
こいくちしょうゆ	1.8L×6	ハンディペット	21105	4901515211058	18
	10L	バッグインボックス	21135	4901515211355	18
うすくちしょうゆ	1.8L×6	ハンディペット	21208	4901515212086	12
	10L	バッグインボックス	21810	4901515218101	12
あまくちしょうゆ	1.8L×6	ハンディペット	21631	4901515216312	18
	10L	バッグインボックス	21639	4901515216398	18
本膳	1.8L×6	びん	21446	4901515214462	24
	10L	バッグインボックス	21447	4901515214479	18
濃厚熟成 本みりん	1.8L×6	ハンディペット	A0945	4901515001505	18
本みりん割烹	1.8L×6	ハンディペット	51058	4901515510588	18
米麹こだわり仕込み本みりん	1.8L×6	ハンディペット	52020	4901515520204	18
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	1.8L×6	ハンディペット	A1783	4901515003202	18

※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。



ラーメン×しょうゆ 使い分け読本

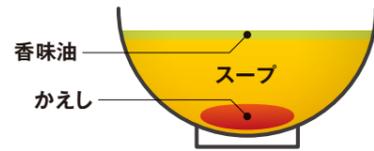




かえしの中軸 ラーメンにおけるスープの重要性

進化を続けるラーメンの世界。日々、新しい・おいしいラーメンが生まれ、バリエーションは広がり続けています。そんな現代にあってもラーメンスープの基本構成は、変わらず「かえし」+「スープ」+「香味油」それぞれが支え合っ、おいしいラーメンスープの味をかたちづいています。

一般的に、しょうゆラーメンの味を決める「ラーメンかえし」の約6割はしょうゆです。しょうゆ選びがラーメンの味を左右します。



●ラーメン店がしょうゆを選ぶポイント



スープの味の広がり、キレ、余韻など、味を決める大きな役割を果たします。



うまみ、コク等しょうゆの持つ味が、スープの風味を活かしながら味の厚みを補います。



スープの香りにしょうゆの香りを合わせることで、おいしそうと感じさせる魅力的な香り生まれます。



「色は濃く、しょうゆ感は控えめに」等、求める色と味のバランスは様々。しょうゆ選びが色、味、香りのバランスの決め手になります。

色 スープの色はしょうゆ次第

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。



五味 しょうゆの味がスープに与える影響

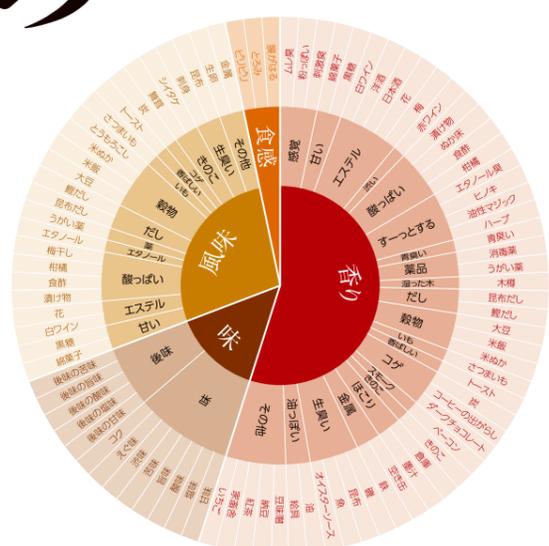
生理学的に、人間の味覚には五味があるといわれています。砂糖などの「甘味」、酢などの「酸味」、食塩などの「塩味」、緑茶やコーヒーなどの「苦味」、そして、昆布やかつお節など、だしの「うまみ」の基本の五味です。しょうゆはこの五味をバランスよく含んでいる調味料です。



果たす役割とは？

香り しょうゆの香りがラーメンの味わいを増幅させる

しょうゆに含まれる香りの成分は、現在確認されているだけでも約300種類あります。香りを活かす、臭いをマスキングする等、素材としょうゆの香りの相性も味づくりにおいて重要です。



●しょうゆのフレーバーホイール
ワインやコーヒーの味・香り・風味・余韻が言葉で表されるように、しょうゆも300種類以上の香り成分、100種類以上の味成分から醸し出される味や香りが存在します。それらを91の言葉で表現したのが「しょうゆのフレーバーホイール」です。

●しょうゆを使ったラーメンスープづくりのイメージ
しょうゆの選定により、しょうゆのピークを分散させることが可能。ガラ・だし・香味油などのピークと重ならないようにすることで、つくれる味の幅が大きく広がります。

基本の スープ

5種

【スープ】
鶏ガラ・香味野菜の風味を活かし、一体感を持たせたい

【しょうゆ】
全体との調和が取れる、まろやかさ・うまみ・コクの
バランスの良さが必要



一口にラーメンのスープと言っても、
スープの中身はお店によって様々。
多種多様なスープの内、味の基本となる
スープを5種に分類してみました。

【鶏清湯系】

- ラーメンの定番スープ
- 丸鶏、鶏ガラ、もみじ（鶏の足先）などを
炊き出したクリアなスープ
- 鶏のうまみと香りを活かし、他素材と
調和させることが必要
- 鶏の香りで食べさせるスープ

※おすすめしょうゆ※

【特選 丸大豆しょうゆ】

丸大豆を100%使用して仕込み、じっくりと熟成させた
ので、うまみ・コク・風味が豊かです。
まろやかでやわらかな口当たりと深いコクが鶏の香りと
調和し、先味から余韻まで続くラーメンスープになります。

【スープ】
しっかりとしたうまみ、穏やかな香りを活かしたい

【しょうゆ】
香り・先味の不足を補いバランスが取れる、
しっかりした香り・うまみが求められる



【豚清湯系】

- 豚肉や豚ガラなどを低温で炊き出したクリアなスープ
- 鶏よりも濃厚な味わいだが、独特の臭みがあり
下処理が重要
- 穏やかな香りと強いうまみが特徴。ラード等を
加える場合、さらに香りが穏やかになる

※おすすめしょうゆ※

【キッコーマン こいくちしょうゆ】

力強く華やかな香り、すっきりとした後味が特徴です。
しっかりしたしょうゆの香りがスープの香りを補い、
バランスの良いラーメンスープになります。



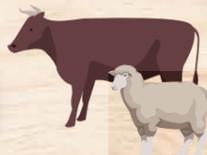
【鶏白湯系】

【牛・羊など
動物素材】

【エビ・カニ・貝など
海鮮素材】

【野菜類・
キノコなど】

こんなスープも
その他の
スープ例



【スープ】
豚ガラの風味、強いガラ感、肉感を活かし、
スープを乳化させ、濃厚さを演出したい

【しょうゆ】
スープの濃厚さに負けない、濃厚なうまみとコクが必要



【豚白湯系】

- ゲンコツ（大腿骨）、背ガラ（背骨）などを
強火で炊き出した白濁したスープ
- コラーゲンが溶け出し、乳化している
- 臭いを特徴として活かすこともある

※おすすめしょうゆ※

【丸大豆しょうゆコク仕立て】

色が濃く、乳化適性に優れた濃厚感のある
丸大豆しょうゆです。油とよくなじむので、さらに
濃厚なラーメンスープに仕上げることができます。

【煮干し系】

- カタクチ・シロクチイワシ、アゴ（トビウオ）
などの煮干しを使用したスープ
- 魚介同様、鶏・豚のスープと組み合わせられる
- 特有のうまみ（苦み）、香りがある
- 煮干しに塩分があるため塩気が強くなる。

※おすすめしょうゆ※

【いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ】

火入れ（加熱処理）をしていない、生しょうゆです。
淡く鮮やかな色合いで、穏やかな香りと、マイルドで
塩味のやさしい味わいが素材の持ち味を引き出します。

【スープ】
煮干し特有のうまみ、雑味、香りを他の素材と調和させたい

【しょうゆ】
塩気が強いスープに合う、マイルドで塩味の穏やかな
しょうゆが求められる



【スープ】
節の香りとうまみを他の素材と調和させたい

【しょうゆ】
他スープとの組み合わせが多く、様々な素材と相性の
良い、うまみ、香り、コクのバランスの良さが必要



【魚介系】

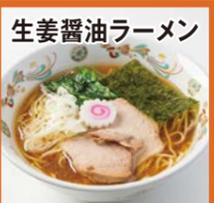
- 鰹や昆布を基本にマグロ、サバなどの
節を使用したスープ
- 鶏や豚のスープと組み合わせることが多く、
特に「魚介×豚白湯」を採用している
ラーメン店は多い

※おすすめしょうゆ※

【ヒゲタ 本膳】

厳選した原料を独自の製法で仕込み、高級割烹用
しょうゆとしての豊かな風味を持ちながら、色、味、
香りのバランスも整った超特選こいくちしょうゆです。
強いうまみがありながら、素材を邪魔せず、ラーメン
スープの味を引き立てます。

● スープ系統の分類表

メインのスープ	ラーメンの種類	その他のスープ	麺のタイプ	主な具材・トッピング	ラーメンの特徴		
鶏清湯	東京中華そば	魚介 豚ガラ	中細麺 ちぢれ	長ネギ、チャーシュー、なると、ほうれん草、メンマ など	日本に最も多く存在するラーメン。蕎麦屋からの転業が多く、蕎麦の技法を取り入れたため、鶏ガラや豚ガラの澄んだスープに鰹節や煮干しといった和風だしをブレンドしたタイプが主流。こいくちしょうゆを使用した濃い色のラーメンスープが特徴。麺の太さ、形状は最も中庸で標準的なもの。		
	尾道ラーメン	豚ガラ 煮干し	中太麺 平打ち ストレート	背脂、青ネギ、チャーシュー、メンマ など	尾道から福山までの広島県東部に広がっているラーメン。鶏ガラでとった澄んだスープと瀬戸内の小魚からとったスープがベースで、大粒の背脂のミンチが表面に浮いているのが特徴。しょうゆの色が濃いラーメンスープで、小魚のだしの独特の風味があり、背脂のこってり感が強い。麺は中太ストレートの平打ち麺で、中加水。		
	富山ブラック	煮干し 魚介	中太麺 ストレート	チャーシュー、長ネギ、黒胡椒 など	富山市を中心に広がっているラーメン。汗をかき仕事をする労働者向けに、ご飯やおにぎりのおかずとして食べられるようにしょうゆを濃くして黒胡椒をたっぷり入れたのが始まり。スープはしょうゆの濃度が高く、さらに上から大量の粗挽き黒胡椒をかけられており、胡椒の風味が強い塩辛さを引き立てている。トッピングのネギが多め、麺は太く、少し固めの店が多い。		
	八王子ラーメン	豚ガラ 煮干し	中細麺 ストレート	刻みたまねぎ、チャーシュー、メンマ、海苔 など	東京・八王子市を中心に広がっているラーメン。とあるお店が札幌で食べたラーメンのたまねぎの使い方に影響を受け、編み出したと言われている。表面を透明なラードが覆った、しょうゆの色の濃いラーメンスープで、辛みを抜いた刻みたまねぎを麺の上に載せることが特徴。		
豚清湯	喜多方ラーメン	煮干し	太麺 平打ち ちぢれ	チャーシュー、長ネギ、メンマ、なると、ほうれん草 など	福島・喜多方市を中心に広がっているラーメン。飯豊山の地下水を使って打つ、もちもちとした多加水麺が最大の特徴。豚ガラ、鶏ガラ、煮干し等を使った澄んだスープで、脂のパンチが控えめのあっさりしたしょうゆ味が特徴。麺は平打ちで太めのちぢれ麺。老舗の多くは「食堂」で、早朝から営業する習慣があり、朝からラーメンを食べる人も多い。		
	生姜醤油ラーメン	鶏ガラ 魚介	中太麺 ストレート	チャーシュー、ほうれん草、なると など	新潟・長岡市を中心に広がっているラーメン。豚ガラベースのスープに生姜の効いたこいくちしょうゆラーメン。特徴である生姜は豚ガラの臭みを消すために入れ始めたと言われるが、生姜が体を温めるからということ定番になったという説もある。		
豚白湯	横浜家系ラーメン (半乳化)	鶏ガラ	太麺 平打ち ストレート	ほうれん草、海苔、チャーシュー、長ネギ など	横浜を中心に全国に広まったタイプ。豚ガラをベースに強く炊き出し濁らせたスープに鶏油(チーユ)を加えた濃厚なしょうゆ味のラーメンスープにコシのある短めの太麺の組み合わせが特徴。具はほうれん草、チャーシュー、海苔のトッピングが主流。1970年代に誕生し、一気に全国に広まった。		
	二郎系ラーメン (半乳化)		極太麺 平打ち	大量のもやし・キャベツ、チャーシュー、背脂 など	東京・目黒区発祥。スープはチャーシュー用の豚肉や豚ガラにキャベツの芯やニンニクなどの香味野菜、背脂を煮込んでつくられる。かえしはチャーシューの煮汁をベースにしたしょうゆ味。豚の脂が混ざり脂肪分が多い。麺は極太で、こわごわした平打ち麺。		
	和歌山ラーメン	鶏ガラ	中細麺 ストレート	青ネギみじん切り、チャーシュー、メンマ、かまぼこ など	和歌山県を中心に広がっているラーメン。スープが白濁した「井手系」と澄んだスープの「車庫前系」の2タイプに大分される。豚ガラを強く煮だし脂がトロリと乳化し、白濁したスープがベースの豚骨しょうゆ味。しょうゆの香ばしさと、「コク深くまろやか、あと味あっさり」が特徴。麺はやや細めのストレートで柔らかめが多い。もともとは澄んだスープを出していたが、たまたま煮詰まって濁らせてしまったところ、スープにコクが出て評判になった、という由来を持つ。		
	博多ラーメン		極細麺 ストレート	万能ネギのみじん切り、チャーシュー、キクラゲ、かまぼこ など	ほぼ豚ガラのみを長時間炊きだし乳化させた濃厚なスープに、うすくちしょうゆか塩ベースのかえしを合わせた乳白色のラーメンスープが特徴。麺は低加水の極細麺ストレート麺。量が控えめで、麺の硬さを注文する点や替え玉もこのラーメンの特色。忙しい魚河岸の人々に素早く提供できるよう、ゆで時間の短い細麺を採用、伸びる前に食べられるようボリュームを控えめにし、大盛りの代わりに替え玉をするシステムが生まれたと言われている。		
煮干し	燕三条ラーメン	豚ガラ	極太麺	刻みたまねぎ、背脂、チャーシュー、メンマ など	新潟の燕市・三条市を中心に展開されているラーメン。煮干しなどの魚介類のだしが効いた、こいくちしょうゆベースのラーメンスープに、豚の背脂が表面を覆っているのが特徴。麺はうどんのような極太麺で、具は長ネギではなくたまねぎが用いられることが多い。燕市は金属加工業が盛んで工場への大量の出前が多く、出前でも伸びにくい太麺を採用するようになったと言われている。		
鶏白湯	京都ラーメン	野菜	中太麺 ストレート	九条ネギ、チャーシュー、メンマ、もやし など	鶏と十数種類の野菜からつくられたスープで、鶏を主体としたこってり味、ポタージュのようにドロリとした麺に絡みつくような粘着感を持ったスープが特徴。京都ラーメンにはいくつか種類があるが、基本的には京料理のイメージに反する、こってり濃厚な味わいが主流。		

全国ご当地 & 人気ラーメン
スープ系統分類

全国にはさまざまなおいしさで人気のラーメンがいっぱい。それぞれのラーメンをスープ系統で紐解いてみましょう。



かえしレシピ 作例紹介

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となります。

※スープ他、詳細レシピは弊社営業までお問い合わせください。

東京中華そば



メイン
鶏ガラ
(清湯)
豚ガラ 魚介
清湯系

魚介とガラの風味
ガラや魚介、香味野菜
などの素材の調和

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし36cc使用(スープ:360ccに対して))

特選 丸大豆しょうゆ	1,850g
ヒゲタ 本膳	780g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	510g
上白糖	160g
うま味調味料	160g
顆粒昆布だしの素	130g
顆粒かつおだしの素	30g
ゆでた豚もも肉(かたまり)	4,500g

- 鍋に豚もも肉以外のすべての食材を入れ、中火で加熱し、気泡が出はじめたら火を止め、粗熱を取る。
- ①を再加熱し、ゆでた豚もも肉が熱いうちに①に漬け込み、30分漬け込む。
- 豚もも肉を取り出し、余分な脂を取り、ラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



特選 丸大豆しょうゆ
ヒゲタ 本膳

まろやかでコクのある特選 丸大豆しょうゆとしっかりしたうまみを持つヒゲタ本膳をブレンド。加熱を最小限に抑えしょうゆ感を活かしたかえしにすることで、様々な食材を組み合わせる生まれる芳醇なスープの香りを活かし、先味から余韻まで味が続くラーメンスープになります。

富山ブラック



メイン
鶏ガラ
(清湯)
煮干し 魚介
清湯系

塩辛いしょうゆ味、
特有のロースト感と
熟成感

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし60cc使用(スープ:300ccに対して))

芳醇こいくちしょうゆ	2,300g
極うまとろみ丸大豆しょうゆ	1,850g
濃厚熟成 本みりん	690g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	920g
顆粒昆布だしの素	140g
食塩	140g
豚バラ肉(かたまり)	6,000g

- 鍋に豚バラ肉以外のすべての食材を入れて中火で加熱し、よく混ぜて溶かす。
- 豚肉を加え、沸騰したら火を弱め、とろ火で50分加熱する。(沸騰させないように注意)
- 豚バラ肉を取り出し、残ったものを濾してラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



芳醇こいくち しょうゆ
極うまとろみ 丸大豆しょうゆ

特徴的な熟成感とロースト感は、煮豚をかえしに何度も漬け込み加熱を繰り返すことで生まれます。香りの穏やかな芳醇こいくちしょうゆをベースに、濃厚でロースト感のある極うまとろみ丸大豆しょうゆをブレンドし、豚肉とともに長時間加熱することで、富山ブラック特有の濃厚な熟成感とロースト感を再現することができます。

尾道ラーメン



メイン
鶏ガラ
(清湯)
豚ガラ 煮干し
清湯系

ガラや魚介の
強いうまみと風味、
穏やかな香り

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし30cc使用(スープ:300ccに対して))

こいくちしょうゆ 本味	2,300g
丸大豆しょうゆコク仕立て	570g
濃厚熟成 本みりん	140g
ニンニク(包丁の腹でつぶす)	15g
生姜(包丁の腹でつぶす)	15g
ゆでた豚バラ肉(かたまり)	7,500g

- 鍋に豚バラ肉以外のすべての食材を入れ、中火で加熱し、沸騰したら火を止め、粗熱を取ってから濾す。
- ①を再び加熱し、沸騰させる。
- ゆでた豚バラ肉が熱いうちに②に漬け込み、30分漬け込む。
- 豚バラ肉を取り出し、余分な脂を取り、ラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



こいくちしょうゆ 本味
丸大豆しょうゆ コク仕立て

ガラ感、煮干し感を活かした穏やかなスープです。穏やかな香りと後に続くうまみを持つこいくちしょうゆ 本味をベースに丸大豆しょうゆコク仕立てをブレンド。沸騰させることで香りをさらに穏やかにしたかえしになり、素材の風味を活かすつつ、うまみとコクがしっかりした飲みごたえあるラーメンスープに仕上がります。

喜多方ラーメン



メイン
豚ガラ
(清湯)
煮干し
清湯系

豚ガラ・豚肉の
うまみを活かす
やさしい味わい

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし36cc使用(スープ:360ccに対して))

ヒゲタ あまくちしょうゆ	510g
濃厚熟成 本みりん	210g
昆布だし(水770g:昆布50g)*	2,100g
食塩	510g
顆粒こんぶだしの素	100g
醸造酢	60g
うま味調味料	60g
顆粒かつおだしの素	40g
上白糖	20g
ゆでた豚バラ肉(かたまり)	7,000g

- *昆布だしは、水に昆布を漬けて一晩おき、鍋に移し加熱して気泡が出たら火を止め濾して、最初の770gまで加水する。
- 鍋に豚バラ肉以外のすべての食材を入れ、中火で加熱し、沸騰したら火を止め、粗熱を取る。
 - ①を再び加熱し、沸騰させる。
 - ゆでた豚バラ肉が熱いうちに②に漬け込み、30分漬け込む。
 - 豚バラ肉を取り出し、余分な脂を取り、ラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



ヒゲタ あまくちしょうゆ

豚ガラ・豚肉など豚系の材料が多いため、香りが穏やかでうまみが強いが先味が穏やかなスープです。先味が強くしょうゆ感が穏やかなヒゲタ あまくちしょうゆを使用し、沸騰させてさらにしょうゆ感を穏やかにすることで、豚の風味を活かすつスープの先味が補填できるかえしになり、しっかりしたうまみとやさしい味わいのラーメンスープに仕上がります。

八王子ラーメン



メイン
鶏ガラ
(清湯)
豚ガラ 煮干し
清湯系

強いうまみと濃い色合い、
ガラ・香味野菜・乾物の一体感

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし36cc使用(スープ:300ccに対して))

特選 丸大豆しょうゆ	2,000g
丸大豆しょうゆコク仕立て	800g
米麹こだわり仕込み本みりん	395g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	395g
うま味調味料	40g
ゆでた豚バラ肉(かたまり)	4,500g

- 鍋にすべての食材を入れて中火で加熱し、沸騰したら弱火で20分加熱する。
- 20分経ったら火を止め、20分そのまま漬け込む。
- 豚バラ肉を取り出し、余分な脂を取り、ラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



特選 丸大豆しょうゆ
丸大豆しょうゆ コク仕立て

うまみの強さと色合いの濃さが好まれるラーメンです。まろやかでしっかりしたうまみのある特選 丸大豆しょうゆをベースに、濃い色と強いコクが特徴の丸大豆しょうゆコク仕立てをブレンド。さらにかえしを煮詰め色の濃さを出すことで、色合いが濃く、素材の風味を活かすまろやかなラーメンスープに仕上がります。

生姜醤油ラーメン



メイン
豚ガラ
(清湯)
鶏ガラ 魚介
清湯系

生姜の風味、キレとパンチのあるスープ

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし50cc使用(スープ:400ccに対して))

キッコーマン こいくちしょうゆ	3,200g
濃厚熟成 本みりん	400g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	1,300g
食塩	95g
ゆでた豚腕肉(かたまり)	7,500g

- 鍋に豚腕肉以外のすべての食材を入れ、中火で加熱し、沸騰したら火を止め、粗熱を取る。
- ①を再び加熱し、沸騰させる。
- ゆでた豚腕肉が熱いうちに②に漬け込み、冷めるまで置いておく。
- 冷めたら豚腕肉を取り出し、余分な脂を取り、ラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



キッコーマン こいくちしょうゆ

生姜の風味としっかりした先味、味の厚みが特徴のラーメンです。しょうゆらしい華やかな香りや力強いしょうゆ感のあるキッコーマンこいくちしょうゆを使用し、火入れを最小限にすることで、強いしょうゆ感を持つかえしに仕上がります。生姜の風味の効いた厚みのあるスープに釣り合うしっかりしたしょうゆ感が、パンチの効いた味を演出します。

かえしレシピ 作例紹介

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となります。

※スープ他、詳細レシピは弊社営業までお問い合わせください。

二郎系ラーメン



メイン
豚肉
背脂
豚ガラ
(白湯)

白湯系(乳化)

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし50cc使用(スープ:300ccに対して))

いつでも新鮮 しばりたて生しょうゆ	4,200g
みりん風調味料こってりん	850g
ゆでた豚腕肉(かたまり)	12,000g

- 鍋に豚腕肉以外のすべての食材を入れて、混ぜ合わせる。
- ゆでた豚腕肉が熱いうちに加え、30分漬け込む。
- 豚腕肉を取り出し、余分な脂を取り、ラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



いつでも新鮮
しばりたて生しょうゆ

肉と背脂を大量に使用することで生まれる肉感が特徴のスープです。香りが穏やかないつでも新鮮 しばりたて生しょうゆを、火入れせず使用することで、しょうゆ感を極力抑え、肉感と豚の風味を最大限に引き出します。

大量に使用した肉と背脂の味と風味を活かす

博多ラーメン



メイン
豚ガラ
(白湯)

白湯系

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし20cc使用(スープ:300ccに対して))

PK-56しょうゆ	1,600g
濃厚こんぶだし	190g
みりん風調味料こってりん	100g
食塩	115g
うま味調味料	40g
おろしニンニク	20g

- 鍋にすべての材料を入れて中火で加熱し、よく混ぜて溶かす。
- 沸いたら火を止めて冷ます

【使用するしょうゆ】



PK-56しょうゆ

豚ガラの風味、乳白色の色合い、塩角の少ない丸い味が特徴のスープです。しろしょうゆ並みの色・うまみとこいくち系の香りを併せ持つPK-56しょうゆを使用することで、不足しがちな先味を補いつつ、豚ガラの風味と乳白色の色を活かした濃厚感のあるラーメンスープに仕上がります。

豚ガラの骨感と濃厚さ 乳白色の色合い

横浜家系ラーメン



メイン
豚ガラ
(白湯)

鶏ガラ

白湯系(乳化)

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし50cc使用(スープ:300ccに対して))

こいくちしょうゆ 本味	1,700g
ヒゲタ 本膳	330g
昆布だし(2%)*	2,500g
うま味調味料	280g
食塩	250g
ナンブラー	20g
ゆでた豚肩ロース肉(かたまり)	6,000g

*水に昆布を入れて一晩水出しをして取り出したものを使用する(水2,500cc:昆布50g)

- 鍋に昆布だし、しょうゆ、食塩を入れて混ぜ、沸騰しない程度の火加減で1時間加熱する。
- 一度火を止め、残りの調味料をすべて加え、沸騰しない程度の火加減で15分加熱する。
- 粗熱を取り、2晩寝かせて塩角を取る。
- ③を沸騰しない程度に温め、ゆでた豚肩ロース肉が熱いうちに入れ、30分漬け込む。
- 豚肩ロース肉を取り出し、余分な脂を取り、ラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



こいくちしょうゆ 本味
ヒゲタ 本膳

強いガラ感、肉感が特徴のスープです。穏やかなしょうゆ感のこいくちしょうゆ 本味をベースにしっかりとしたうまみのあるヒゲタ本膳をブレンド。だしを加えて煮詰め、寝かせて塩角を取ることでしょうゆの味が強く、うまみのバランスの取れたかえしになり、濃厚な豚ガラの風味とうまみを活かす、バランスの取れたラーメンスープに仕上がります。

強いガラ感・肉感
豚ガラの濃厚さ

燕三条ラーメン



メイン
煮干し
(豚ガラ)

清湯系

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし30cc使用(スープ:300ccに対して))

いつでも新鮮 しばりたて生しょうゆ	2,000g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	430g
みりん風調味料こってりん	230g
食塩	115g
うま味調味料	90g
上白糖	60g
顆粒だしの素(しいたけ、昆布)	40g
ゆでた豚もも肉(かたまり)	6,000g

- 鍋にすべての食材を入れて中火で加熱し、よく混ぜて溶かし、気泡が出たら火を止めて粗熱を取る。
- ゆでた豚もも肉を熱いうちに入れ、30分漬け込む。
- 豚もも肉を取り出し、余分な脂を取り、残ったものをラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



いつでも新鮮
しばりたて生しょうゆ

煮干し特有のうまみ、雑味、香りと背脂の豚感が特徴のスープです。煮干しによる塩分が多いスープなので、まろやかで塩味のやさしいいつでも新鮮 しばりたて生しょうゆを使用します。さらに加熱を最小限にすることで穏やかな味わいのかえしになり、素材の持ち味を引き出したラーメンスープに仕上がります。

煮干し特有の風味
煮干しの風味と
豚ガラのうまみの調和

和歌山ラーメン



メイン
豚ガラ
(白湯)

鶏ガラ

白湯系

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし40cc使用(スープ:300ccに対して))

丸大豆しょうゆコク仕立て	2,500g
極うまとろみ丸大豆しょうゆ	320g
濃厚熟成 本みりん	320g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	640g
顆粒かつおだしの素	60g
顆粒こんぶだしの素	30g
うま味調味料	30g
ニンニクスライス	30g
生姜スライス	15g
ゆでた豚バラ肉(かたまり)	4,500g

- 鍋にニンニク、生姜、豚バラ肉以外のすべての材料を入れてよく混ぜて溶かす。
- ニンニク、生姜を加え、中火で加熱し、沸いたら火を弱め、沸騰しない程度の火加減で10分加熱する。
- ②を濾して粗熱を取る。冷めたらゆでた豚バラ肉が熱いうちに入れ、肉が冷めるまで漬け込む。
- 豚バラ肉を取り出し、余分な脂を取り、残ったものをラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



丸大豆しょうゆ
コク仕立て
極うまとろみ
丸大豆しょうゆ

色が濃く、乳化が強く濃厚で塩角が少ない点が特徴のラーメンです。乳化適性が高い丸大豆しょうゆコク仕立てに、同じく乳化適性が高く塩分値の低い極うまとろみ丸大豆しょうゆをブレンド。さらにしっかりと加熱することでより色が濃く、しょうゆの香りと塩角を抑えたかえしになり、色が濃く塩角が少ない、濃厚で力強い味わいのラーメンスープに仕上がります。

スープの乳化
濃い色と塩角の
少ない味わい

京都ラーメン



メイン
鶏ガラ
(白湯)

豚ガラ

野菜

白湯系

●かえしレシピ(約100食分)
(1杯あたりかえし30cc使用(スープ:300ccに対して))

ヒゲタ うすくちしょうゆ	2,300g
濃厚熟成 本みりん(煮切り)	700g
たん白加水分解物	60g
ゆでた豚もも肉(かたまり)	4,500g

- 少量のしょうゆとたん白加水分解物をよく混ぜて溶かす。
- ①と残りのしょうゆ、煮切ったみりんを鍋に入れ、中火で加熱し、気泡が出てきたら火を止めて冷ます。
- ②を気泡が出るくらいまで再加熱する。
- ゆでた豚もも肉が熱いうちに③に入れ、肉が冷めるまで漬け込む。
- 豚もも肉を取り出しだし、余分な脂を取り、残ったものをラーメンかえしとして使用する。

【使用するしょうゆ】



ヒゲタ うすくちしょうゆ

素材の風味と乳白色の強いスープの色合いを活かすことが求められるラーメンです。薄い色合いと穏やかなしょうゆ感のヒゲタ うすくちしょうゆを使用し、さらに加熱を最小限にすることで色の淡いかえしに仕上げます。スープの色合いと風味を活かしつつ、しょうゆ本来のうまみを付与し、ラーメンスープの味を引き上げます。

ガラや肉感の活きた
濃厚なスープ
スープの淡い色合い

全国ご当地&人気ラーメン

人気のラーメンの味を こだわりのしょうゆで!



**迷ったら
まずはコレ!**

どのスープにも
合わせられる、
スープの素材を活かす
「しょうゆ」



芳醇こいくちしょうゆ

穏やかですっきりとした味わいに、
適度なコクと味の厚みがスープの
素材を活かします。豚清湯、豚白湯
系のスープに特にオススメです。

ガラの風味を
活かしたいならコレ!



こいくちしょうゆ 本味

穏やかなしょうゆの香りと後に続
くうまみが特徴です。スープの後味
を強化します。鶏清湯、豚白湯系
のスープに特にオススメです。

後味コクを
強化したいならコレ!



ヒゲタ こいくちしょうゆ

色、味、香りのバランスが良く、だし
を活かすやさしい味わいです。魚介
系のスープに特にオススメです。

素材の
風味を活かすならコレ!

東京中華そば (鶏ガラ)

豚ガラ、魚介、清湯系

ヒゲタ 本膳
特選 丸大豆しょうゆ

尾道ラーメン (鶏ガラ)

豚ガラ、煮干し、清湯系

丸大豆しょうゆ
コク仕立て

八王子ラーメン (鶏ガラ)

豚ガラ、煮干し、清湯系

特選 丸大豆しょうゆ

富山ブラック (鶏ガラ)

煮干し、魚介、清湯系

極うま
とろみ丸大豆しょうゆ

喜多方ラーメン (豚ガラ)

煮干し、清湯系

ヒゲタ あまくちしょうゆ

生姜醤油ラーメン (豚ガラ)

鶏ガラ、魚介、清湯系

キッコーマン こいくちしょうゆ

二郎系ラーメン (豚肉、背脂、豚ガラ)

白湯系(特製)

いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ

横浜家系ラーメン (豚ガラ)

鶏ガラ、白湯系(特製)

ヒゲタ 本膳
こいくちしょうゆ 本味

和歌山ラーメン (豚ガラ)

魚介、白湯系

丸大豆しょうゆ
極うま
とろみ丸大豆しょうゆ

博多ラーメン (豚ガラ)

白湯系

PK-56 しょうゆ

燕三条ラーメン (煮干し)

豚ガラ、清湯系

いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ

京都ラーメン (鶏ガラ)

豚ガラ、野菜、白湯系

ヒゲタ うすくちしょうゆ

第4章 ブレンド(しょうゆとスープの可能性)

うまさ追求への新提案!

色は濃く、塩分は低く、
バランス保って、味向上!

現在のしょうゆの
10~20%を置き換えるだけで
スープの品質をさらに
向上させることができます。



コク
UP!

しょうゆを極める。



極うまとろみ丸大豆しょうゆ

加えるだけで 濃厚感・熟成感がアップ!

厳選された丸大豆・小麦・食塩三種の原料のみを
使い、丹念にうまみを濃縮した、うまみ・濃厚感が
とても強い丸大豆しょうゆです。力価が強く、コク・
うまみ・熟成感の付与に効果的です。

油との相性が抜群!! 圧倒的な乳化作用

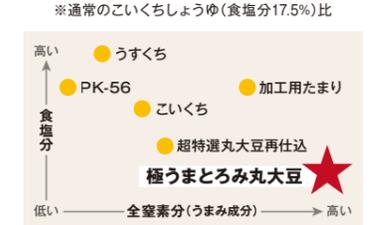


乳化しやすく分離しにくい!

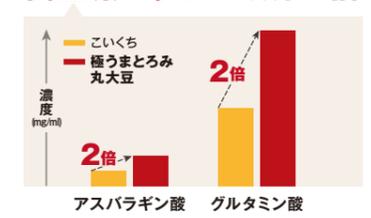
極うまとろみ丸大豆(メラノイジン) 油 油 油

極うまとろみ丸大豆に豊富に含まれる
メラノイジンが、油との結合(乳化)をしやすくする。

塩分20%減※にも関わらず!! 熟成感あふれるコク



高窒素! うまみ成分2倍

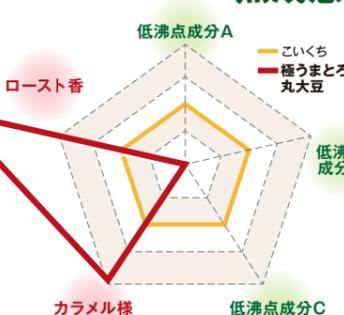


加えるだけで 規格外の“深み”



ロースト香、熟成感がすごい!! この重厚な香り

ツンとくる香りの成分が少なく、
重厚な香りが際立つ 熟成感



ほぼ比する芳ばしさ
ロースト香・カラメル様

工夫次第で//
トッピングや
サイドメニュー
にも!
いろいろ使える!!



チャーシュー



メンマ



味付け卵



チャーハン

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感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!

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、色の濃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。

おすすめ商品



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。



ラーメンスープ

お悩み相談

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。



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。



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、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。



味がぼやける



湯切りをしっかり行う、麺のゆで湯をキレイに保つなどで、ラーメンのpHの上昇を抑えましょう。

Point

スープのpHが上昇していることが最大の原因。湯切りやゆで湯の交換で解決できない場合は、かえして調整する必要があります。

ラーメンスープの味ボケ防止には

ラーメンは麺からかんすいがスープに流出するため、スープpHが食べ始めと食べ終わりですら高くなります。そのため、食べ始めは切れのあるスープも食べ終わりに向けて味がボケてくるのです。味ボケを防ぐためにはpHを低く保つ、上昇を抑える必要があります。

「かんすい」とは中華麺をつくるのに欠かせない重要な役割を担います

中華麺特有のコシと風味をだす

麺の伸び具合を整える

麺とスープを調和させる

*黄色い色は、小麦粉に含まれる天然色素とかんすいが反応して自然と黄色くなったもの

主な成分は炭酸カリウムと炭酸ナトリウムを混ぜたものにリン酸塩を加えたもの

= pH高いアルカリ性



おすすめ商品

濃厚熟成本みりん

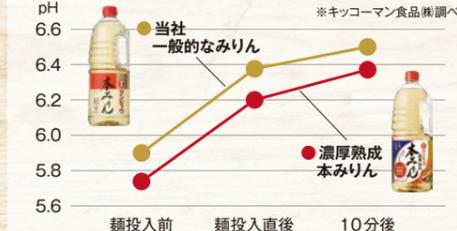


ラーメンは麺のかんすいによってpHがややアルカリ側に移行します。その時、どの程度のpHに落ち着かせることができるかで味が決まります。通常のみりんに比べて総酸度2倍*。かえしのpHを低く抑え、スープのpHの上昇を抑えることができます。*当社本みりん割烹比:分析値例

総酸度約2倍!

濃度	総酸度 ml/10ml	総酸度 ml/10ml
濃厚熟成 本みりん	1.14	0.43
本みりん割烹		

みりんを使用した場合のラーメンスープのpH濃度の推移



ラーメンに謳い文句を付けたい



謳い文句のあるしょうゆを使うことで魅力的なメニューにできます。

こだわりメニューづくりに! 麺や素材でこだわるよりも簡単で低コストです!

キーワード例

長期熟成



長期熟成 吟醸しょうゆ

丸大豆しょうゆ



特選丸大豆しょうゆ

グルテンフリー



ハラールしょうゆ (グルテンフリー) グルテンフリー 一番しぼりしょうゆ

超特選しょうゆ



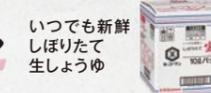
ヒゲタ本膳 いつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ

国産丸大豆しょうゆ



国産丸大豆しょうゆ

生しょうゆ



いつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ

濃厚



丸大豆しょうゆ コク仕立て 極うまとろみ丸大豆しょうゆ