

丸鶏清湯しょうゆラーメン

キャッチコピー 現在東京のスタンダード清湯となっている丸鶏を使用した鶏のうまみ溢れるしょうゆラーメン

当社使用商品 特選 丸大豆しょうゆ、旨み豊かな昆布しょうゆ、丸大豆しょうゆコク仕立て、みりん風調味料 こってりん

このラーメンのポイント

丸鶏を使用した鶏のうまみ溢れる清湯スープが特長のラーメンです。最大のポイントである鶏の香りを活かしつつスープにボディ感を与える必要があり、しっかりしたうまさとコクを持ち、適度なしょうゆ感を持ったしょうゆを選ぶ必要があります。

かえしのポイント

しっかりしたうまみ、まろやかな風味とやわらかな口あたりが特長の特選 丸大豆しょうゆが、丸鶏の風味を活かしつつスープにボディ感を与え、まろやかな味にまとめ上げます。脂との相性もいいので、鶏のうまみを引き出します。

材料

分量注釈

<かえし> (100杯分)

特選 丸大豆しょうゆ	…	1530 g
旨み豊かな昆布しょうゆ	…	550 g
丸大豆しょうゆコク仕立て	…	220 g
みりん風調味料こってりん	…	110 g
水	…	440 g
あらじお	…	50 g
顆粒昆布だしの素	…	90 g
三温糖	…	20 g



スープの系統

鶏ベースの清湯系

調理時間注釈

作り方

<かえし>

- (1) 液体調味料を鍋に入れ加熱し沸いたら火を止める
- (2) 固形調味料を加え、良く混ぜて溶かしたら完成

1杯あたりかえし30cc使用 (スープ200ccに対して)