

東京中華そば

キャッチコピー 清湯系のスープに鰹節や煮干しといった和風だしを合わせた、ラーメンのスタンダード。

当社使用商品 特選 丸大豆しょうゆ ヒゲタ本膳 国産米こだわり仕込み 料理の清酒

このラーメンのポイント

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。日本に最も多く存在するラーメンです。

かえしのポイント

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。

材料

分量注釈

<かえし> (100杯分)

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



スープの系統

鶏+節ベースの清湯系

調理時間注釈

作り方

<かえし>

- (1) 鍋に豚バラ肉以外のすべての食材を入れ、中火で加熱する
- (2) 沸騰したら火を止め、粗熱を取って完成。

1杯あたりかえし36cc使用 (スープ360ccに対して)