

# 豚骨しょうゆラーメン

キャッチコピー 九州の豚骨ラーメンを東京で再解釈した、背脂を浮かべるチャチャ系の東京風豚骨ラーメン。

当社使用商品 丸大豆しょうゆコク仕立て、キッコーマンうすくちしょうゆ、みりん風調味料こってりん、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

豚骨の香りを活かすこと、白湯スープを乳化させて濃厚な風合いを出すことがポイントです。白湯スープはしょうゆの先味が消えて丸い味になる傾向にあります。ボディ感のしっかりした、しょうゆらしい味のつよさをもつしょうゆが求められます。

## かえしのポイント

濃厚なうまみと乳化適性の高さが特長の丸大豆しょうゆコク仕立てが、白湯スープを乳化させ、濃厚な味わいを出します。色としょうゆ感の調整のためにうすくちしょうゆをブレンドします。キッコーマンうすくちしょうゆはマスキングに優れ、動物系スープとの相性が良好です。

## 材料

### 分量注釈

<かえし> (100杯分)

丸大豆しょうゆコク仕立て	…	1130 g
キッコーマンうすくちしょうゆ	…	1130 g
みりん風調味料 こってりん	…	230 g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	…	230 g
あらじお	…	120 g
うま味調味料	…	140 g
たん白加水分解物	…	10 g
三温糖		10 g



### スープの系統

豚ベースの白湯系

### 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300ccに対して）