

和歌山ラーメン

キャッチコピー	和歌山県を中心に広がっているご当地ラーメン。『コク深くまろやか、あと味あっさり』が特徴。
当社使用商品	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 国産米 濃厚熟成本みりん 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

和歌山ラーメンの中でも、スープが白濁した「井手系」と呼ばれるスタイル。豚ガラを強く煮だした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。

かえしのポイント

乳化適性が高い丸大豆しょうゆコク仕立てをベースに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。

材料

分量注釈

くかし> (100杯分)	
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
国産米 濃厚熟成 本みりん	… 320g
国産米ごだわり仕込み 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



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) 鍋にニンニク、生姜以外のすべての材料を入れてよく混ぜて溶かす。
- (2) ニンニク、生姜を加え、中火で加熱する。
- (3) 沸いたら火を弱め、沸騰しない程度の火加減で10分加熱して完成。

1杯あたりかえし40cc使用（スープ300ccに対して）