

煮干し中華そば

キャッチコピー 鶏豚野菜の中華そば系スープに2種類の煮干しを併せた、ネオクラシック中華そば

当社使用商品 いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ、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

鶏・豚・野菜の中華そば系スープに2種類の煮干しを併せた、ネオクラシック系の中華そばです。煮干しの風味を壊さないような穏やかなしょうゆが求められますが、しょうゆ感が弱すぎると煮干しが勝ちすぎるため味がまとまらなくなります。適度なしょうゆ感を持ったかえしが必要です。

かえしのポイント

穏やかな香りと淡い色合いとすっきりとした後味のいつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆが煮干しの余韻を引き立てつつ、スープ全体をまとめます。いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆは塩味も穏やかで、塩味を含んだ煮干しスープでも塩角が立ちません。

材料

分量注釈

<かえし> (100杯分)

いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ	…	2160 g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	…	460 g
国産米 濃厚熟成本みりん	…	150 g
食塩	…	80 g
うま味調味料	…	50 g
上白糖	…	50 g
顆粒昆布だしの素	…	50 g



スープの系統

煮干し+鶏・豚・野菜ベースの清湯系

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)