鶏魚介中華そば

キャッチコピー	味・香り・コク・滑らかさなど全てがバランス良く調和した白湯系の濃厚魚介中華そば
当社使用商品	ヒゲタ本膳、キッコーマンうすくちしょうゆ、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

どの素材も突出することなく、素材の風味・味・香り・コク・滑らかさなど全てをバランス良く調和させることが重要なラーメンです。しょうゆにも風味・色・味・香りすべてのバランスが取れていることが求められます。

かえしのポイント

豊かな風味を持ち、色・味・香りのバランスが整っているヒゲタ本膳をベースに使用することで、全体のバランスを取りつつ、スープに豊かなうまみを付与します。本膳は魚介にも合うしょうゆであり、魚介の風味を活かし、味の調和をとることができます。

材料

分量注釈

<かえし>(100杯分)

ヒゲタ本膳	…	1400 g
キッコーマンうすくちしょうゆ	…	820 g
国産米 濃厚熟成本みりん	…	740 g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	…	370 g
あらじお	…	160 g
中ザラ糖	…	60 g
ワインビネガー（白）	…	40 g

スープの系統

鶏ベースの白湯系

調理時間注釈

つくり方

<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36cc使用（スープ300ccに対して）

レシピNo. 00054686