

関西肉そば

キャッチコピー	たんぱくな味のスープに濃厚なかえしを合わせた、甘みのあるコク深い肉そば
当社使用商品	極うまとろみ丸大豆しょうゆ、こいくちしょうゆ本味、国産米こだわり仕込み 料理の清酒、みりん風調味料こってりん

このラーメンのポイント

淡泊な味わいの豚清湯スープをベースにかえしのしょうゆ味で味を作っていくラーメンです。麺にしょうゆの味がしっかり乗ることが重要です。濃厚なうまみとコクをもち、塩味が立たないしょうゆが求められます。

かえしのポイント

濃厚なうまみとコクを持つ極うまとろみ丸大豆しょうゆと、あとに続くうまみが特長の本味をベースに使用することで、うまみ、濃厚感、コクと厚みをスープに付与します。極うまとろみ丸大豆しょうゆ特有のロースト香と熟成感が、店舗で継ぎ足しながら使うかえしのような熟成感を作り出します。

材料

分量注釈

くかえし> (100杯分)	
こいくちしょうゆ本味	3000 g
極うまとろみ丸大豆しょうゆ	1000 g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	1330 g
みりん風調味料 こってりん	670 g
食塩	170 g
顆粒昆布だしの素	130 g
うま味調味料	200 g



スプ^oの系統

豚ベースの清湯系

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65cc使用（スープ300ccに対して）