

京都風中華そば

キャッチコピー	動物系淡麗スープに再仕込み醤油の強いコクと黒褐色が合わさる、京都を代表する中華そば
当社使用商品	ヒゲタ濃厚本膳、こいくちしょうゆ本味、国産米 濃厚熟成本みりん

このラーメンのポイント

スープに肉感、ガラ感があるので色を黒くしつしょうゆ感が出すぎないことが重要です。濃厚な味わいと濃い色合い、低い塩分をもち、スープの風味を活かすしょうゆが求められます。

かえしのポイント

低塩目つ濃い色合い、濃厚なうま味を持つ再仕込みしょうゆであるヒゲタ濃厚本膳をベースに使用することで、スープに独特の濃い色としっかりしたうま味を与えます。濃厚本膳の持つほど良い酸味がスープのだし感を引き立てる点もポイントです。

材料

分量注釈

くかえし> (100杯分)	
ヒゲタ濃厚本膳	… 1720 g
こいくちしょうゆ本味	… 1380 g
国産米 濃厚熟成本みりん	… 620 g
食塩	… 170 g
うま味調味料	… 100 g



スープの系統

鶏ベースの清湯系

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40cc使用（スープ400ccに対して）