

博多ラーメン

キャッチコピー	福岡・博多エリアのご当地ラーメン。極細麺と乳白色のラーメンスープが特徴。
当社使用商品	PK-56しょうゆ 濃厚こんぶだし みりん風調味料こってりん

このラーメンのポイント

ほぼ豚ガラのみを長時間炊きだし乳化させた濃厚なスープに、うすくちしょうゆか塩ベースのかえしを合わせた乳白色のラーメンスープが特徴。麺は低加水の極細麺ストレート麺。量が控えめで、麺の硬さを注文する点や替え玉もこのラーメンの特色。

かえしのポイント

豚ガラの風味、乳白色の色合い、塩角の少ない丸い味が特徴のスープです。
しろうゆ並みの色・うまみとこいくち系の香りを併せ持つPK-56しろうゆ
を使用することで、不足しがちな先味を補いつつ、豚ガラの風味と乳白色の
色を活かした濃厚感のあるラーメンスープに仕上がります。

材料

分量注釈

くかえし> (100杯分)	
PK-56しょうゆ	1,600g
濃厚こんぶだし	190g
みりん風調味料こつてりん	100g
食塩	115g
うま味調味料	40g
おろしニンニク	20g



スープの系統

豚ベースの白湯系

調理時間注釈

つくり方

<かえし>

- (1) 鍋にすべての材料を入れて中火で加熱し、よく混ぜて溶かす。
- (2) 沸騰したら火を止め、粗熱をとって完成。

1杯あたりかえし20cc使用（スープ300ccに対して）