

濃厚魚介つけめん

キャッチコピー	鶏・豚・魚介をふんだんに使った濃厚なスープに極太の麺で食べる、つけ麺の王道スタイル
当社使用商品	たまりしょうゆグルテンフリー、ヒゲタうすくちしょうゆ、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

鶏豚魚介をふんだんに使った濃厚なスープに極太の麺で食べる、つけ麺の王道スタイル。濃厚なスープに負けないように、たまりしょうゆなどでしっかりしたしょうゆの旨みを出すことが重要ですが、色が黒くなりすぎると見た目が悪くなります。色と味のバランスが大切です。

かえしのポイント

色が穏やかなたまりしょうゆグルテンフリーを使用することで、たまりしょうゆの旨みと味の余韻を付与しつつ、スープがきれいに仕上がります。また、魚介系スープと相性が良いヒゲタラすくちしょうゆをブレンドすることで、魚介感とだし感を活かしたスープに仕上がります。

材料

分量注釈

くかえし>(100杯分)	
たまりしょうゆグルテンフリー	… 1000g
ヒゲタうすくちしょうゆ	… 1000g
国産米 濃厚熟成本みりん	… 500g
国産米こたわり仕込み 料理の清酒	… 250g
あらじお	… 50g
顆粒昆布だしの素	… 50g
干し海老(中華用)※	… 30g
三温糖	… 130g



スープの系統

鶏・豚・魚介ベースの白湯系

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
- (3) 干し海老はミルサーで粉碎しておく

1杯あたりかえし30cc使用（スープ200ccに対して）