

上々鶏白湯



- 鶏骨を独自の製法で炊きだした、鶏の風味豊かな鶏白湯ガラスープです。
- 鶏白湯ラーメンや水炊きスープなどにご使用ください。

商品コード 0124280
 原材料名 鶏骨抽出エキス
 製品形態/荷姿 1kg平パウチ × 10袋 / ダンボール
 保管条件 冷凍保存 (-18℃以下)
 賞味期限 製造日より360日

JANコード 4526281 001827
 ITFコード ---

【使用方法】

本品は10~20倍に希釈できます。
 お好みにより野菜、コンブ、煮干し等を加えてください。
 (目安：鶏白湯ラーメン 10倍希釈 水炊きスープ 15~20倍希釈)

鶏白湯ラーメン



- 【材料 (1人前)】
- ・特級厨師 上々鶏白湯 ……40g
 - ・特級厨師 塩 素ダレ ……36cc
 - ・特級厨師 鶏油 ……10cc
 - ・お湯 ……320cc
 - ・中華麺 ……1玉
 - ・トッピング ……適宜
- (鶏チャーシュー・長ねぎ・かいわれ大根・糸唐辛子)

【作り方】

- ① 小鍋に分量の上々鶏白湯、お湯を入れて温める。
- ② 器に塩 素ダレ、鶏油を入れ、①のスープを注ぐ。
- ③ 茹でた麺を入れ、トッピングをのせて完成。

鶏づくしラーメン



- 【材料 (1人前)】
- ・特級厨師 上々鶏白湯 ……30g
 - ・特級厨師 塩 素ダレ ……36cc
 - ・特級厨師 鶏油 ……10cc
 - ・お湯 ……250cc
 - ・コーンペースト ……80cc
 - ・中華麺 ……1玉
 - ・トッピング ……適宜
- (鶏チャーシュー・鶏もろろ・煮玉子・メンマ・青ネギ)

【作り方】

- ① 小鍋に分量の上々鶏白湯、お湯、コーンペーストを入れて温める。
- ② 器に塩 素ダレ、鶏油を入れ、①のスープを注ぐ。
- ③ 茹でた麺を入れ、トッピングをのせて完成。

博多風水炊き



- 【材料 (2人前)】
- ・特級厨師 上々鶏白湯 ……30g
 - ・お湯 ……470cc
 - ・鶏肉 (骨付き) ……240g
 - ・鶏つくね ……6個
 - ・キャベツ ……80g
 - ・お好みの野菜 ……適宜
 - ・お好みのタレ (ポン酢等) ……適宜

【作り方】

- ① 小鍋に分量の上々鶏白湯、お湯を入れて温める。
- ② 鍋に具材を盛り付け①を注ぐ。
- ③ 具材を煮込み、お好みのたれをつけてお召し上がりください。

参鶏湯風スープ



- 【材料 (1人前)】
- ・特級厨師 上々鶏白湯 ……15g
 - ・お湯 ……280cc
 - ・鶏ささみ ……50g
 - ・しょうが・にんにく ……各1片
 - ・炊いたお米 ……30g
 - ・トッピング ……適宜
- (白髪ねぎ・小ねぎ・クコの実)
 ・塩・こしょう ……適宜

【作り方】

- ① 小鍋に分量の上々鶏白湯、お湯を入れ、しょうが、にんにく、お米を入れてとろっとするまで煮込む。
- ② しょうが、にんにくを取り出し、茹でて割いた鶏ささみを加え、塩、こしょうで味を調える。
- ③ 器に盛り、トッピングをのせて完成。

【製造元】



丸善食品工業株式会社
 MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.
 〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13 TEL:03-5998-0205

東京支店: 03-5998-0212 札幌営業所: 011-895-2654
 大阪支店: 06-6368-6775 福岡営業所: 092-534-5525
 名古屋営業所: 052-778-6670 鶴岡工場: 0235-25-1191
 仙台営業所: 022-771-6506

【取扱店】