



アニマルフリー ラーメンスープ Animal-Free Ramen Soup



アニマルフリーラーメンスープ 豚骨風

- 動物性原料を使わず当社独自の製法で豚骨ラーメンの味わいを再現した、多様化した食ニーズに対応した白湯ラーメンスープです。
- ラーメンの他、鍋・スープ・冷やしメニューなどの様々なメニューアレンジが可能です。

【使用方法】
本品36cc(約40g)を300~360ccのお湯でのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(8~10倍希釈)
本品1袋で約12人前です。

商品コード 0132083
原材料名 乳化油脂(食用植物油脂、還元澱粉糖化物)(国内製造)、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、還元水あめ、おろしにんにく、おろししょうが、ガーリックパウダー、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤、(一部に小麦・大豆を含む)
製品形態/荷姿 500gスタンディングパウチ × 20袋 / ダンボール
保管条件 日光を避け、涼しい場所に保管
賞味期限 製造日より360日
JANコード 4526281 002275
ITFコード 34526281002275



アニマルフリーラーメンスープ 醤油

- 動物性原料を使わず野菜や昆布の豊かな旨味を折り重ねてスッキリとした味わいに仕上げた、クラシカルな醤油ラーメンスープです。
- ラーメンの他、鍋・スープ・冷やしメニューなどの様々なメニューアレンジが可能です。

【使用方法】
本品36cc(約40g)を300~360ccのお湯でのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(8~10倍希釈)
本品1袋で約12人前です。

商品コード 0132189
原材料名 しょうゆ(国内製造)、食塩、香味食用油、還元水あめ、たん白加水分解物、キャベツエキス、酵母エキス、こんぶエキス、マッシュルームエキス、しょうが汁、ガーリックエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)
製品形態/荷姿 500gスタンディングパウチ × 20袋 / ダンボール
保管条件 日光を避け、涼しい場所に保管
賞味期限 製造日より360日
JANコード 4526281 002541
ITFコード 34526281002542



アニマルフリーラーメンスープ 担々麺

- 動物性原料を使わず濃厚なごまのコクと香り、花椒・辣椒・胡椒の辛さと香りが調和した本格的な味に仕上げた担々麺スープです。
- ラーメンの他、鍋・スープ・冷やしメニューなどの様々なメニューアレンジが可能です。

【使用方法】
本品50cc(約60g)を320~360ccのお湯でのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(6~7倍希釈)
本品1袋で約8人前です。

商品コード 0132190
原材料名 還元水あめ(国内製造)、ねりごま、しょうゆ、みそ、食塩、すりごま、食用油(大豆油、ごま油、香味食用油)、豆板醤、乳化油脂、加工脱脂大豆粉、醸造酢、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤、着色料(カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
製品形態/荷姿 500gスタンディングパウチ × 20袋 / ダンボール
保管条件 日光を避け、涼しい場所に保管
賞味期限 製造日より360日
JANコード 4526281 002558
ITFコード 34526281002559



- 当製品はNPO法人ベジプロジェクトジャパンが定めるヴィーガン認証基準を満たしており、ヴィーガン認証マークを取得しております。
- 肉・魚介類・卵・乳製品・はちみつ不使用です。にんにくは使用しております。
- 本品製造ラインでは動物性原料を含む製品を製造しております。製造前にライン洗浄を行っております。

とんこつ風ラーメン



- 【材料（1人前）】
- ・味力丸善アニマルフリー
ラーメンスープ豚骨風 36cc
 - ・お湯 300cc
 - ・中華麺 1玉
 - ・お好みのトッピング 適宜
(エリンギ・きくらげ・紅生姜・青ねぎ・ごま)

【作り方】

- ① 器にアニマルフリーラーメンスープ豚骨風とお湯を入れて混ぜる。
- ② 茹でた麺を入れ、焼いたエリンギ・水戻ししたきくらげなどのトッピングをのせて完成。

冷やし彩りベジラーメン



- 【材料（1人前）】
- ・味力丸善アニマルフリー
ラーメンスープ豚骨風 36cc
 - ・水 300cc
 - ・中華麺 1玉
 - ・お好みの野菜 適宜
(ペピーリーフ・ミニトマト・ラディッシュ等)
 - ・れんこん 適宜
 - ・オリーブオイル 適宜

【作り方】

- ① 器にアニマルフリーラーメンスープ豚骨風と水を入れて混ぜる。
- ② 茹でた麺を入れ、お好みの野菜と素揚げしたれんこんを盛り付け、お好みで糸唐辛子やオリーブオイルをかけて完成。

ヴィーガン醤油ラーメン



- 【材料（1人前）】
- ・味力丸善アニマルフリー
ラーメンスープ醤油 36cc
 - ・お湯 300cc
 - ・中華麺 1玉
 - ・お好みのトッピング 適宜
(車麩・たけのこ・しいたけ・三つ葉)

【作り方】

- ① 器にアニマルフリーラーメンスープ醤油とお湯を入れて混ぜる。
- ② 茹でた麺を入れ、車麩・たけのこ・しいたけ・三つ葉などのトッピングをのせて完成。

トマト冷やし醤油ラーメン



- 【材料（1人前）】
- ・味力丸善アニマルフリー
ラーメンスープ醤油 36cc
 - ・水 300cc
 - ・中華麺 1玉
 - ・トマト 1個
 - ・長ねぎ・みょうが 適宜
 - ・大葉 適宜
 - ・ごま油 適宜

【作り方】

- ① トマトは湯むきして裏に食べやすいように隠し包丁を入れておく。
- ② 器にアニマルフリーラーメンスープ醤油と水を入れて混ぜる。
- ③ 茹でた麺を入れてトマト、粗みじんにした長ねぎ・みょうが、千切りにした大葉をのせ、ごま油をまわしかける。

ヴィーガン担々麺



- 【材料（1人前）】
- ・味力丸善アニマルフリー
ラーメンスープ担々麺 50cc
 - ・お湯 320cc
 - ・中華麺 1玉
 - ・大豆ミート 40g
 - ・ごま油 小さじ1
 - ・チンゲン菜 適宜

【作り方】

- ① 水で戻した大豆ミートをごま油で炒め、アニマルフリーラーメンスープ担々麺少々（分量外）で味を付ける。
- ② 器にアニマルフリーラーメンスープ豚骨風とお湯を入れて混ぜる。
- ③ 茹でた麺を入れ、①、茹でたチンゲン菜をのせて完成。

冷やし豆乳担々麺



- 【材料（1人前）】
- ・味力丸善アニマルフリー
ラーメンスープ担々麺 50cc
 - ・豆乳 320cc
 - ・大豆ミート 40g
 - ・ごま油 小さじ1
 - ・中華麺 1玉
 - ・お好みのトッピング 適宜
(ミニトマト・ブロッコリースプラウト)

【作り方】

- ① 水で戻した大豆ミートをごま油で炒め、アニマルフリーラーメンスープ担々麺少々（分量外）で味を付ける。
- ② 器にアニマルフリーラーメンスープ担々麺と豆乳を入れて混ぜる。
- ③ 茹でた麺を入れ、①、お好みのトッピングをのせて完成。

[製造元]

ms 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 FAX:03-5998-0214
URL:https://www.maruzenfood.co.jp

首都圏営業部 03-5998-0202
東日本営業部 03-5998-0212
仙台営業部 022-771-6504
札幌営業部 011-895-2654
大阪支店 06-6368-6775
名古屋営業部 052-778-6670
福岡営業部 092-688-0057