

丸善のガラポンシリーズ

高品質 安定性 無化調
 省エネルギー 時間短縮 コストダウン

ガラポン100

ミンチしたガラ骨と化学調味料不使用のガラスープの素をミックスして不織布に入れた冷凍ガラパックです。320gのコンパクトな設計ですが、本品1つで20L(ラーメン約55杯相当)以上のガラスープが、わずか30分で炊き出せます。

使用方法
 本品1ヶを20~30Lの沸騰したお湯に入れ、お好みの野菜と一緒に弱火で30分~1時間ほど煮出してください。
 ※強火で炊き出しても白濁しません。



特級 厨師
ガラポン100 豚
 冷凍 320g×5ヶ×4袋/cs



特級 厨師
ガラポン100 鶏
 冷凍 320g×5ヶ×4袋/cs



特級 厨師
ガラポン100 豚鶏
 冷凍 320g×5ヶ×4袋/cs

ガラポン

化学調味料不使用の新鮮な素材にアク抜き等の下処理を施し、スープが出やすいように独自の製法で固め、不織布に入れた冷凍ガラパックです。寸胴に納まりやすい丸型で、更に中央に穴を開けることで、抽出効率を高めました。

使用方法
 本品1袋を10~20Lの沸騰したお湯に入れ、お好みの野菜と一緒に、お好みの濃度になるまで炊き出してください。
 ※火加減によって、清湯・白濁どちらのスープも炊き出せます。



特級 厨師
ガラポン 豚骨
 冷凍 2kg×6袋/cs



特級 厨師
ガラポン 豚頭
 冷凍 1頭(約1.5kg)×6袋/cs



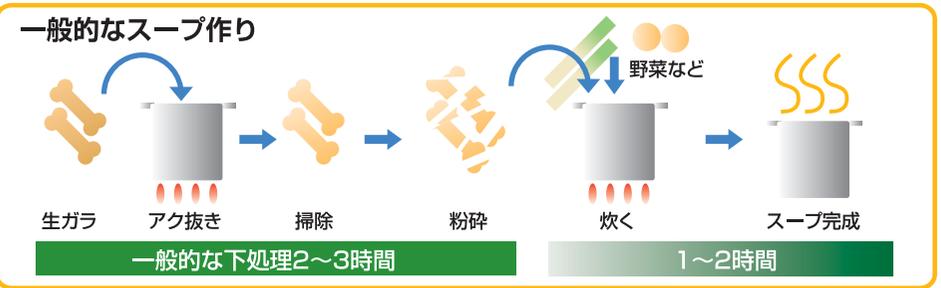
特級 厨師
ガラポン 鶏骨
 冷凍 2kg×6袋/cs



特級 厨師
ガラポン 帝鶏
 冷凍 2g×6袋/cs



特級 厨師
ガラポン 若鶏骨
 冷凍 2kg×6袋/cs



特級 厨師
ガラポン 豚鶏
 冷凍 2kg×6袋/cs



特級 厨師
ガラポン 豚・若鶏骨
 冷凍 2kg×6袋/cs

[販売元]





ガラポン・ガラポン100の炊き出し方

①準備



ガラポン or ガラポン100と
お好みの野菜を用意。
(長葱・玉葱・にんじん・ニンニク・生姜 等)

②投入



予め寸胴に水(湯)を入れておき、
準備したガラポンと野菜を投入。

- ・ガラポン → 10~20Lに1ヶ
- ・ガラポン100 → 20~30Lに1ヶ

※お好みのスープの濃さに応じて、
水の量を調整して下さい。

③沸騰



沸騰するまで強火で炊き出す。

④炊き出し



沸騰したら弱火にし、静かに炊き出す。

※ガラポンで白湯を炊く場合は、蓋をして
強火のままお好みの濃さまで炊き出して
ください。

※ガラポン100は強火で炊き出しても
白濁しません。

⑤アク取り&完成



炊き出し途中のアクを適度に取り
除き、④の沸騰した後、

- ・ガラポン → 1~2時間
- ・ガラポン100 → 30分~1時間

でガラスープが完成。

※アクの中には旨み成分が含まれており、
取り過ぎると風味が弱まるので注意！



タレを入れた丼に、⑤で完成した
スープを注ぎ・・・



茹でた麺を入れ、お好みの具材を
トッピングして、ラーメンの完成。

⑥後処理



ガラポン・野菜は火にかけてから
最長3時間で寸胴より取り出し、
生ゴミとして廃棄。

※それ以上はダシは出ません。
長時間入れておくと不織布が破れ、
スープを濁らす原因となります。