



お湯で割るだけ!
簡便オペレーション

製法にこだわった
本格スープ

どとんこつ濃熟 ガラスープ

豊かな風味と旨み

(2kg×6袋)



豚とろ濃醇 ガラスープ

濃厚なコクと旨み

(2kg×6袋)



新鮮な豚骨をじっくり煮出して、独自の製法で仕上げました。
 豊かな香り、まろやかな旨み、濃厚なコクに優れた、
 無塩・無化調タイプの冷凍白湯ガラスープです。



特級厨师 とんこつ濃熟ガラスープ	
商品コード	0124258
製品形態	2kg平パウチ×6袋/ダンボール
保管条件	冷凍(-18℃以下)保管
賞味期限	360日
原材料	ポークエキス、ゼラチン、ポークオイル、酵母パウダー、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、(一部に豚肉・大豆・ゼラチンを含む)
栄養成分 (100gあたり)	エネルギー 199kcal たんぱく質 14.3g 脂質 14.9g 炭水化物 1.8g 食塩相当量 0.2g
JANコード	4526281 001797
商品特徴	豚骨・豚肉を独自の製法で炊きだした、豚の風味が強く、固形感のある豚白湯ガラスープです。丼の底にザラツとした肉・骨片が沈む、本格的な豚骨ラーメンのガラスープを再現しました。 本品を2~4倍のお湯で希釈し、お好みの香味野菜と一緒に炊き込んで、ガラスープとしてご使用ください。

特級厨师 豚とろ濃醇ガラスープ	
商品コード	0124260
製品形態	2kg平パウチ×6袋/ダンボール
保管条件	冷凍(-18℃以下)保管
賞味期限	360日
原材料	ポークエキス、ゼラチン、ポークオイル、酵母パウダー、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、(一部に豚肉・大豆・ゼラチンを含む)
栄養成分 (100gあたり)	エネルギー 200kcal たんぱく質 11.3g 脂質 15.1g 炭水化物 4.6g 食塩相当量 0.3g
JANコード	4526281 001780
商品特徴	豚骨・豚頭骨を独自の製法で炊きだした、濃厚でゼラチンリッチな豚白湯ガラスープです。横浜家系ラーメンや泡系ラーメン、濃厚魚介つけ麺などにご使用頂けます。 本品を2~5倍のお湯で希釈し、お好みの香味野菜と一緒に炊き込んで、ガラスープとしてご使用ください。

九州風とんこつラーメン



- 材料(1人前)
- ★スープ
 - 特級厨师 とんこつ濃熟ガラスープ...100cc
 - 特級厨师 醤油A 素ダレ...15cc
 - 特級厨师 塩 素ダレ...15cc
 - 砂糖...1g
 - お湯...200cc
 - ★トッピング
 - 特級厨师とんこつ香油...10cc
 - チャーシュー...適宜
 - 青ネギ...適宜
 - ★麺(極細麺)...1玉

作り方

- とんこつ濃醇ガラスープを3倍に希釈し、温めておく。
- 丼に醤油A 素ダレ・塩 素ダレ・砂糖を入れて、①のガラスープを入れて混ぜ合わせる。
- ②に茹でた麺を入れてとんこつ香油を注ぎ、トッピングを盛り付けて完成。

家系風ラーメン



- 材料(1人前)
- ★スープ
 - 特級厨师 豚とろ濃醇ガラスープ...90cc
 - 特級厨师 醤油A 素ダレ...36cc
 - お湯...270cc
 - ★トッピング
 - 特級厨师 黄金鶏油ブレン...10cc
 - チャーシュー...1枚
 - 煮卵...1個
 - ほうれん草(茹で)...30g
 - 焼きのり...3枚
 - ★麺(中太麺)...1玉

作り方

- 豚とろ濃醇ガラスープを4倍に希釈し、温めておく。
- 丼に醤油A 素ダレと①のガラスープを入れて混ぜ合わせる。
- ②に茹でた麺を入れて黄金鶏油ブレンを注ぎ、トッピングを盛り付けて完成。

ms 丸善食品工業株式会社
 MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.
 www.maruzenfood.co.jp

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

[取扱店]