



# 鶏白湯

とりばいたん

ラーメンスープ

ラーメン  
約8倍希釈

当社独自の方法で鶏の旨味を余すことなく炊き出したガラスープに  
本醸造醤油を加えた、鶏の風味豊かな鶏白湯ラーメンスープです。  
シンプルな仕上がりで、ラーメンやつけ麺の他、鍋・スープなど  
様々なメニューアレンジが可能です。

商品名 特級厨師 鶏白湯ラーメンスープ

商品コード 0131963

JANコード 4526281 001971

ITFコード 34526281001972

荷姿/保管条件 1kgスタンディングパウチ×10袋/目を避け、涼しい場所に保管

賞味期限 製造日より360日

### 原材料名

チキンエキス(国内製造)、食塩、チキンオイル、砂糖、たん白加水分解物、しょうゆ、しょうが汁、酵母エキス、香辛料/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・鶏肉・大豆を含む)

### 栄養成分

エネルギー	197kcal	たんぱく質	5.0g	脂質	13.0g
炭水化物	15.0g	食塩相当量	14.1g		

### 使用方法

本品36cc(約40g)を280~300ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約8倍希釈)



## すっきり鶏白湯ラーメン



【材料(1人前)】

鶏白湯ラーメンスープ	40g
鶏油	10cc
お湯	280cc
中華麺	1玉
鶏チャーシュー	2枚
ヤングコーン	1本
スナップエンドウ	1本
ラディッシュ 三つ葉	適宜

【作り方】

- ① 器に鶏白湯ラーメンスープ、鶏油を入れて、お湯を注ぎよく溶かす。
- ② 茹でた麺を入れ、トッピングをのせる。

## レモンラーメン



【材料(1人前)】

鶏白湯ラーメンスープ	40g
ガラスープ豚・鶏清湯	40cc
お湯	240cc
中華麺	1玉
鶏チャーシュー	2枚
青ねぎ	適宜
レモン	適宜

【作り方】

- ① 小鍋にガラスープ豚・鶏清湯、お湯を入れてよく混ぜながら加熱する。
  - ② 器に鶏白湯ラーメンスープを入れ①を注いでよく溶かす。
  - ③ 茹でた麺を入れ、鶏チャーシュー、青ねぎをのせる。
  - ④ 薄くスライスしたレモンをのせる。
- ※レモンの他、ご当地の柑橘でも美味しく作ることができます。

## あおさ香る鶏白湯ラーメン



【材料(1人前)】

鶏白湯ラーメンスープ	30g
醤油A 素ダレ	10g
黄金鶏油	10cc
お湯	280cc
中華麺	1玉
チャーシュー	1枚
煮卵	1個
あおさ 青ねぎ	適宜

【作り方】

- ① 器に鶏白湯ラーメンスープ、醤油A、黄金鶏油を入れて、お湯を注ぎよく溶かす。
- ② 茹でた麺を加え、トッピングをのせる。

## 鶏白湯ませそば



【材料(1人前)】

鶏白湯ラーメンスープ	15g
鶏油	15cc
お湯	60cc
中華麺(太麺)	1玉
鶏チャーシュー	30g
ぎくらげ メンマ	適宜
青ねぎ 刻みのり	適宜
柚子胡椒	適宜

【作り方】

- ① 器に鶏白湯ラーメンスープ、鶏油を入れて、お湯を注ぎよく溶かす。
- ② 茹でた麺を入れてよく混ぜ、トッピングをのせる。
- ③ お好みで柚子胡椒を添えてお召し上がりください。

## 海南風チキンライス



【材料(2人前)】

鶏白湯ラーメンスープ	40g
お湯	160cc
米	1合
蒸し鶏	2枚
パクチー	適宜
レモン	1切
ナンプラー等	適宜

【作り方】

- ① 小鍋に分量の鶏白湯ラーメンスープ、お湯を入れてよく溶かす。
- ② 炊飯器に米1合と①を入れて炊く。
- ③ 炊き上がったお皿に盛り、蒸し鶏、パクチー、レモンを盛る。
- ④ お好みでナンプラー等好みの調味料をかける。

## 参鶏湯スープ



【材料(1人前)】

鶏白湯ラーメンスープ	30g
お湯	210cc
鶏ささみ	50g
炊いたお米	30g
白髪ねぎ	適宜
小ねぎ	適宜
クコの実	適宜

【作り方】

- ① 小鍋に分量の鶏白湯ラーメンスープ、お湯を入れ、お米を入れてとろっとするまで煮込む。
- ② 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 器に盛りつけ、トッピングをのせる。

**ms** 丸善食品工業株式会社  
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.

[www.maruzenfood.co.jp](http://www.maruzenfood.co.jp)

東京支店：〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13  
大阪支店：〒564-0062 大阪府吹田市垂水町3-4-4  
名古屋営業所：〒465-0025 愛知県名古屋市中区上社1-1304  
仙台営業所：〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3-10-3  
札幌営業所：〒004-0041 北海道札幌市厚別区大谷地東1-3-23  
福岡営業所：〒810-0012 福岡県福岡市中央区白金1-3-1  
鶴岡工場：〒997-0011 山形県鶴岡市宝田3-6-31

TEL. 03-5998-0212 FAX. 03-5998-0207  
TEL. 06-6368-6775 FAX. 06-6368-6768  
TEL. 052-778-6670 FAX. 052-778-6671  
TEL. 022-771-6506 FAX. 022-771-6508  
TEL. 011-895-2654 FAX. 011-895-2619  
TEL. 092-534-5525 FAX. 092-534-5526  
TEL. 0235-25-1191 FAX. 0235-25-1194

