

# 旨炊きラーメンスープ スパイシー咖喱



## 特級 厨師 旨炊きラーメンスープ スパイシー咖喱

- 20種類以上のスパイスとコク深い豚骨スープをバランスよく合わせたカレーラーメンスープです。
- 豚骨スープの濃厚な味わいと複数のスパイスが織りなす芳醇な香りと辛さの組み合わせがクセになる一品です。

品名	0131852
原材料	ポークエキス調味料、砂糖、ラード、しょうゆ、食塩、カレー粉、ウスターソース、オニオンパウダー、醸造酢、おろししょうが、おろしにんにく、香辛料、ビーフエキス調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、酸化防止剤(V. C. V. E)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)
製品形態/荷姿	1kgスタンディングパウチ × 10袋 / ダンボール
保管方法	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	4 526281 001742
ITFコード	34526281001743
サイズ(mm)	製品：280×180×30 ケース：360×260×300/約11.0kg

栄養成分 (100gあたり/当社分析値)	エネルギー 223kcal 炭水化物 23.7g	たんぱく質 8.0g 食塩相当量 11.9g	脂質 10.7g
-------------------------	-----------------------------	---------------------------	----------

### 使用方法

本品50cc(約60g)と320~360ccのお湯またはガラスープを個食鍋に入れ、混ぜながらひと煮立ちさせてご使用ください。(約8倍希釈)  
 本品1袋で約16人前です。

## 北海道風カレーラーメン

★ まろやかな豚白湯スープ仕立て



【材料(1人前)】  
 ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ  
 スパイシー咖喱 …… 60g  
 ・特級厨师 豚頭スープ …… 20g  
 ・お湯 …… 300g

【具材】  
 ・麺…1玉  
 ・チャーシュー、わかめ、刻みねぎ、  
 ゆでもやし ……お好みの量

【作り方】

- ① 雪平鍋に旨炊きラーメンスープスパイシー咖喱、豚頭スープ、お湯を入れ、よく混ぜながら沸騰させてスープをつくる。
  - ② 器に茹でた麺、①のスープ、トッピングを盛り付けて完成。
- ※ ①に片栗粉小さじ2を少量の水で溶いて加えると、とろみがついて濃厚なスープに仕上がります。

## 三条風カレーラーメン

★ 醤油の効いたカレーラーメン



【材料(1人前)】  
 ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ  
 スパイシー咖喱 …… 60g  
 ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ  
 醤油 …… 20g  
 ・お湯 …… 300g

【具材】  
 ・麺…1玉  
 ・豚肉、じゃがいも、人参、  
 玉ねぎ ……お好みの量

【作り方】

- ① 雪平鍋にサラダ油(分量外)をひき、カットした具材を炒める。
- ② ①にお湯500gを加え、沸騰したら弱火にし、野菜が軟らかくなるまで煮る(煮た後のお湯が300gになる)
- ③ ②に旨炊きラーメンスープスパイシー咖喱、旨炊きラーメンスープ醤油、少量の水で溶いた片栗粉を加えて、再沸騰させる。
- ④ 器に茹でた麺、スープ、具材を盛り付けて完成。

## 味噌カレー牛乳ラーメン

★ 青森風のご当地ラーメン



【材料(1人前)】  
 ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ  
 スパイシー咖喱 …… 30g  
 ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ  
 味噌 …… 30g  
 ・お湯 …… 100g  
 ・牛乳 …… 200g

【具材】  
 ・麺…1玉  
 ・チャーシュー、わかめ、ゆでもやし  
 メンマ、バター ……お好みの量

【作り方】

- ① 雪平鍋に旨炊きラーメンスープスパイシー咖喱、旨炊きラーメンスープ味噌、牛乳、お湯を入れ、よく混ぜながら沸騰させてスープを作る。
- ② 器に茹でた麺、①のスープ、トッピングを盛り付けて完成。

## ラクサ風カレーラーメン

★ シンガポール風のご当地ラーメン



【材料(1人前)】  
 ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ  
 スパイシー咖喱 …… 60g  
 ・ココナッツミルク …… 20g  
 ・お湯 …… 300g  
 ・一味唐辛子 …… 辛さ調節

【具材】  
 ・麺…1玉  
 ・えび、蒸し鶏、パクチー、  
 ゆでもやし ……お好みの量

【作り方】

- ① 雪平鍋に旨炊きラーメンスープスパイシー咖喱、ココナッツミルク、一味唐辛子、お湯を入れ、よく混ぜながら沸騰させてスープを作る。
  - ② 器に茹でた麺、①のスープ、トッピングを盛り付けて完成。
- ※ ココナッツミルクの分量はお好みで調整してください。  
 ※ ナンプラー、レモンなど入れると、よりアジアンテイストに仕上がります。

## 魚介カレーつけ麺

★ スパイス香る濃厚魚介つけ麺



【材料(1人前)】  
 ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ  
 スパイシー咖喱 …… 30g  
 ・特級厨师 旨炊きつけ麺魚介醤油 …… 30g  
 ・お湯 …… 200g

【具材】  
 ・麺…1玉  
 ・チャーシュー、煮たまご、ねぎ、  
 のり ……お好みの量

【作り方】

- ① 雪平鍋に旨炊きラーメンスープスパイシー咖喱、旨炊きつけ麺魚介醤油、お湯を入れ、よく混ぜながら沸騰させてスープを作る。
  - ② 器に茹でて冷水でしめた麺、①のスープ、トッピングを盛り付けて完成。
- ※ すりおろしたじゃがいもを入れると『ベジボタ風』になります。

## カレー油そば

★ かつお風味のスパイシーな油そば



【材料(1人前)】  
 ・特級厨师 旨炊きラーメンスープ  
 スパイシー咖喱 …… 60g  
 ・特級厨师 和風香味油 …… 20g  
 (生麺130gに対しての量)

【具材】  
 ・麺…1玉  
 ・チャーシュー、メンマ、生卵、  
 刻み玉ねぎ、花かつお、きざみ  
 のり ……お好みの量

【作り方】

- ① 温めた器に旨炊きラーメンスープスパイシー咖喱、和風香味油を入れ、よく混ぜておく。
  - ② ①に茹でた麺を加えて、よく和える。
  - ③ トッピングを盛り付けて完成。
- ※ お好みで粗挽き胡椒、酢、マヨネーズ等を加えてください。