

エバラ

業務用

濃い

# 煮干し ラーメンスープ



煮干しそば

煮干しエキスと煮干し粉末で  
煮干しの旨味・風味をしっかりと感じられる  
濃い煮干しラーメンスープです。



内容量:1kg





煮干し原料をふんだんに使用し、旨み・風味・濃さにこだわりました。  
専門店の味わいをお湯で割るだけの手軽さで味わえる  
濃厚な煮干しラーメンスープです。



商品名	濃い煮干しラーメンスープ		
【原材料名】	食塩(国内製造)、煮干しいわし、煮干しエキス、チキンエキス/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、炭末色素、(一部に大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	RKN1	内容量	1kg
JANコード	4901108016862	賞味期間	12ヶ月
商品サイズ	180×48×300mm	荷姿	12入

●使用方法

本品を7~9倍に薄めてご使用ください。  
本品30~40ml(約35~47g)に対し、お湯またはがらスープ250mlで薄めてください。(お好みにより量は加減してください)

※商品の特性上、溶け残ることがありますので、薄める際はよく混ぜてください。本品1袋(1kg)で約21~28人分のラーメンスープが作れます。

汎用メニュー

つけ麺



まぜそば



エバラの本格ラーメンシリーズ

小袋もあるよ!



鶏がら仕立て醤油味



じっくりと炊き出した鶏がらスープをベースに、香り豊かなねぎ油を加え味わい深く仕上げました。後味すっきり澄んだスープが特長です。

内容量	2kg / 40ml(小袋)
商品コード	RTG2A / RTG40(小袋)
JANコード	4901108006252
	4901108008751(小袋)



博多とんこつラーメンスープ



豚骨スープのコクと豚脂の風味を合わせ、にんにくをほんのり効かせました。豚骨特有のクセを抑えた、博多風とんこつラーメンスープです。

内容量	1kg / 40ml(小袋)
商品コード	HTR1A / HTR40A(小袋)
JANコード	4901108003794
	4901108009758(小袋)



深煎り担々麺スープ



香り高い深煎りごまを使用しポークの旨味を加え、味わい深く仕上げました。ごまのコクと花椒の程よい辛さが特長です。

内容量	1kg / 50ml(小袋)
商品コード	FTM1 / FTM50(小袋)
JANコード	4901108004579
	4901108008645(小袋)

エバラ食品工業株式会社

■本社・お客様相談室  
〒220-0012 横浜市西区みなとみらい4-4-5 横浜アイマークプレイス14F  
TEL.0120-892-970  
【受付】月曜日~金曜日/10時~17時(祝日および年末年始の休業日を除く)

エバラ食品  
業務用ホームページは  
こちら

レシピ検索など、外食店のメニュー作り応援サイト!



エバラ 業務用

検索

<https://gyoumyou.ebarafoods.com/>

