

エバラ

イーベーシック
e-Basic

あの時の

醤油
ラーメン
スープ

高濃縮(15~16倍)



昔ながらの
鶏豚仕立て
醤油味

醤油ラーメン

内容量:1L

業務用

昔ながらの
鶏豚仕立て
醤油味

お湯割りだけで、小さなお子さまからご年配の方まで
どなたでも食べやすいあの昔ながらの懐かしい味わいが
楽しめる醤油ラーメンスープです。

汎用メニュー



油そば



冷しラーメン



サンマーメン



焼飯



ザンギ



よせ鍋



本醸造醤油をベースに、鶏と豚の旨味を効かせ、ネギエキスの甘味と
ホワイトペッパーで風味付けした、あの昔ながらの醤油ラーメンスープです。

商品名	e-Basic あの時の 醤油ラーメンスープ		
【原材料名】	醤油(国内製造)、食塩、大豆油、チキンエキス、ポークエキス、豚脂、 蛋白加水分解物、ネギエキス、酵母エキス調味料、香味油、胡椒/調味料(アミノ 酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア、アセスル ファミカリウム)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
商品コード	EBRAS1	内容量	1L(約1,190g)
JANコード	4901108017371	賞味期間	12ヶ月
商品サイズ	84×84×270mm	荷姿	6入

使用方法

本品をお湯またはから
スープで15～16倍に
薄めてご使用ください。
(お好みにより量は加減
してください)

※本品1本1L(約1,190g)で
約37～55人分のラーメンスープ
が作れます。

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/>

