

# 拉面的2人份干面系列隆重登场。

## 请关注濑户内海面

风光明媚的濑户内海地区的  
当地拉面的干面系列登场!

## 瀬戸内麺めぐり

風光明媚な瀬戸内海地域の  
ご当地ラーメンが乾麺で登場



面是使用在广岛被熟知的细圆直面。  
汤是经过以猪骨为基础加入鸡骨和蔬菜慢慢熬煮后，  
调制成猪骨酱油味拉面汤。



使用了广岛有名的Miso酱，米酱混合调制，  
并加入了广岛产的牡蛎提取物熬制出的  
浓厚的猪骨酱油味的拉面汤。



面是使用尾道特有的平打生面制作而成。汤是鸡肉、  
猪肉和具有浓厚香味的小鱼汤汁熬制并加入有名的  
Mitsunaga酱油调味。汤的表面浮着背脂更是增添了汤的美味。



用猪骨、鸡骨和蔬菜慢慢熬煮出白油的  
汤里还含有蛤仔的美味。  
并添加了美丽的濑户内海的《濑户的本盐》。



面是使用了博多的细面。  
汤是把猪骨长时间的熬煮出白油浓厚的汤。



面是使用了广岛地区独特的平打面的嚼劲十足的平面。  
汤是隐藏了豆瓣酱、濑户内柠檬果汁和香油的巧妙的组合调制出的特色味道。  
根据自己的喜好加上新鲜的蔬菜就像蔬菜沙拉一样和凉中华一起食用更加美味。



麺類のハイオニア  
クラタ食品株式会社

〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49  
TEL (084) 945-6200 (代)

詳細はHomePageで

[www.fukuyama-ramen.com](http://www.fukuyama-ramen.com)

クラタ食品 検索



[illegible][illegible]

# 広島ラーメン

広島県「めん」は、戦国時代から独自の味を創造してきた歴史があるのではあるが、味の一つです。豚骨をベースにした白濁したマルドナルドスープに醤油・味噌付けしたマルドナルド「とんこつ」のような「スー」と肉めしゆでた細切りの丸筋が特徴です。

スープには鶏ガラや野菜の旨味を取り入れ、味わいは非常にまろやかであるが、意外付けに細辛や唐辛子を使うお店が多い。広島県への土産の定番かのように、そして居酒屋の定番メニューとして再現したい。「広島めん」です。

ぜひご自分でのご賞味くださいませ！

---

## 広島ラーメンのおいしい作り方



### ① スープを作る

丼に湯鍋（スーパー等にて購入）に入れて煮通したお湯を300ccお水（お好みで濃くする）を加え、スープを作るまで煮通すにつれて煮ゆるとしやすくなります。（湯の量はお好みですが、後の作業に足りていくくらい）

### ② 具材をゆでる

卵をよくよくゆであげ、潰したツクリのお湯だけでゆでます。（お好みの火加減まで）

### ③ 盛りつける

めんがゆであがりかけたときに、よく湯気を切ってそのスープを入れて煮えたらよいです。お好みで仕上げにきゅうり、わかめ、ネギ、マヨネーズ、梅干しなどを加えていただきます。お好みで野菜類などもともみ入れても可い。

美味しう。

|                                   |                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>多<br/>原</b><br><b>名</b><br>材料名 | 豚汁・中華風スープ・小豆（豚骨湯・鶏油）<br>しょう油（全卵、全部粉、小麦 / ケン<br>さい）、コンニャク（オキアミ系）<br>調味料（小麦、大豆、たいも白濁分<br>分解剤、塩、砂糖、砂糖、魚<br>介、唐辛子、唐辛子、香辛料、<br>調味料（アミノ酸等）、加工くんば<br>り、菜種、黄色色素（天然色素）<br>など。（原材料の一部に小麦・大豆・<br>大豆（遺伝子を改変） |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

  

|                                  |                                                                                |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>内<br/>容</b><br><b>量</b><br>容量 | 230g（麺約9×2、スープ35×2）<br>標準価格 外食売上記録                                             |
| <b>保<br/>存<br/>期</b><br>保存方法     | 直射日光及び高温多湿の場所を<br>避けて保存してください                                                  |
| <b>販<br/>売<br/>先</b><br>販売者      | フクヤマ食品株式会社<br>〒721-0942<br>広島県広島市東区中城町1-32-49<br>TEL 084-945-6200              |
| <b>製<br/>造<br/>所</b><br>製造者      | 広島県広島市東区中城町1-32-49<br>TEL 084-945-6200<br>広島県広島市東区中城町5-540<br>TEL 084-941-2101 |

※当製造工場では、そば粉を原料とした製品を製造しています。  
 ※アレルギーにより万念を願っております。万一にお気づきの点がありましたら、弊店まで御連絡ください。

フクヤマ食品消費安全センター  
 0180-1381014  
 （9:00～17:00 土・日・祝日も受付）

4 906436 004819


スマホで  
商品情報  
を確認

本社工場とそば屋  
市街地の交差点に  
あります。



**フクラ食品 営業所**

営業所  
〒721-0942  
広島市東区中城町1-32-49  
TEL 084-945-6200  
営業時間 10:00～18:00  
定休日 月曜日  
駐車場 55台  
送料 別途見積り

フクラ食品 営業所

http://www.fukuyama-ramen.com/

仓田食品制造的生面可以在常温下长期保存。方便的倍受关注的濑户内面的 2 人份干面系列开始发售。迄今为止开发的 6 种人气商品。保质期为 10 个月。  
每种商品的面都是专门制作的面。和生面的口感不分上下。  
濑户内各地区独特的当地拉面。欢迎您的品尝。

**博多豚骨ラーメン**

大正四〇年代、福岡中洲の博多川沿いに屋並に建てられたいわれど豚骨スープのラーメン。

戦後はたまたまの屋敷が流行り始め、白湯豚骨スープと細麺のものが登場した。そして福岡博多の名物として定着した。現在では九州から全国各地まで、現存する「白湯・辛子黄芽炒め・紅生菜盛り切り・辛みやし」に代わる個性の異なる様々な具材を追加して個性化のなりなまし、特徴を好みの如く追加する等贅玉も特殊な作りまで追加する家もある。

今では、全世界でも豚骨ラーメン店が出店し、日本の代表のラーメンにもなり

---

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>博多豚骨ラーメンのおいしい作り方</b></p> <p><b>① スープを作る</b></p> <p>豚に塩を揉みこき、お湯に入れて煮るとお湯が300cc増えるので湯で調節してください。<br/>※スープレースのまよえ油は2%ずつ加えると、やわらかくなります。(塩分を抑える)水分が十分です。豚の家来漬を入れてください!</p> <p><b>② めんをゆでる</b></p> <p>豚をよく洗う!ながら、沸騰したツクリのお湯でゆでてください。(必ず乾燥) 2分お好みで調整してください!</p> <p><b>③ 盛りつける</b></p> <p>めんがゆであがりし頃合い、よく洗った豚のスープをすくって器に出せばいい。ゆずぽんじを添えてメンマ(梅干し)などをお客さまに勝手にいただきます。</p> <p>※お好みで青ネギなどもと美味になります。</p> <p>賞味期限</p> | <p>名 称 干し中華肉・全卵粉・小麦(国産)<br/>原料名 豚(小支那)、鶏肉、食料、かん<br/>水、しょうゆ、めん油、ごま油、砂糖、たまご、太白ろ油、ごま油、酢、醤油、山椒油、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E.)、原材料の一部に小麦・卵・大豆・芝麻(アレルギー成分)を含む可能性があります。</p> <p>内 容 量 240g(純重量)×2、スープ約40g(2)<br/>賞味期限 外食に記載<br/>保存方法 開封後冷蔵庫で保管して下さい。<br/>製造者 クラタ食品工業株式会社<br/>〒104-8542 東京都中央区日本橋1-32-49<br/>TEL.03-4341-4500<br/>製 造 所 高知県綾高村<br/>TEL.0942<br/>広島県江津市江野町3番地3-40<br/>TEL.084-941-2701</p> <p>※当該加工工場では、主と粉を原料とした製品を製造しています。<br/>※品質管理には万全を期しておりますが、万一お客様のお点がございましたら、弊社までご連絡ください。</p> <p>クラタ食品産業サービスセンター<br/>081-0120-38-014<br/>(9:00~17:00土・日・祭日も対応)</p> <p>4 906436 004837</p> <p> 一歩先へ進めよう FUKUYAMA</p> <p>※ここに出すとときは<br/>ながつてくれます。</p> <p>栄養成分表<br/>(1食あたり240gあたり)<br/>エネルギー 200kcal<br/>たんぱく質 20.0g<br/>脂 質 10.0g<br/>炭 水 化 物 51.0g<br/>食塩相当量 5.0g</p> <p></p> <p>クラタ食品工業株式会社</p> <p><a href="http://www.fukyuwam.com/">http://www.fukyuwam.com/</a></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

[illegible][illegible]