

Dry noodles Ramen, 2 meals inside, Appear in state.

SETOUCHI MENMEGURI

Ramen from scenic Setouchi area appear by dry noodles!

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



This is tonkotsu and soy sauce soup that tonkotsu based rich flavor soup with chicken and vegetable. We use thin round noodles. This is the best matching for Hiroshima soup.



We use very famous Miso brewer Masuya Miso's White Miso and Rice Miso in abundance for our Ramen. And extract of oyster is added to soup. This marrow and miso soup is rich and deep taste.



Chicken and pork based rich flavor soup is deepened its taste with heavy thick soy sauce, pork fat grain. And Fishbroth is added to soup. "Onomichi Ramen" is flat noodle. Its the best match with Onomichi Ramen's thick soy soup.



We use Hakata style very thin noodles. We simmer the pork bone for a long time. This is very rich pork marrow, deep and cloudy soup.



This soup cooked tonkotsu, chicken and vegetable. It becomes cloudy a little. Delicious of the fish and shellfish is added to soup. It's seasoned by "Seto no honjio (natural salt)" made from clear seawater in Setouchi.



This is chewy flat noodles. Doubanjiang, lemon juice produced in setouchi and sesame oil are excellent compatibility. You can enjoy this Hyashi Chuka, cold noodles, like salad with your favorite vegetable.



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

クラタ食品 検索

www.fukuyama-ramen.com

尾道ラーメン

山陽路の中心に位置し、瀬内川の畔の町。栗太は港町尾道江州やかなた来客をもてゐる。夏果れ、多くの人々、著名人があつた。この町は日本全国に知られ、無類に坂道に路が続き、この町の強る観光地である。町であり、この町は、この地域を研究するに、とてまゐります。一ゆめは、この地域を研究するに、とてまゐります。一ゆめは、この地域を研究するに、とてまゐります。一ゆめは、この地域を研究するに、とてまゐります。

[illegible]

①スープを作る
丼に濃縮スープを残さないよう
入れて沸騰したお湯を300cc計
(お好みの濃さで)薄めてください
※スープを袋のままお湯につけ
て溶めると出しやすくなります
(湿める程度で十分です。袋のま
ま無立てでないでください)

(お好みのかたさまで)
 〈ゆで時間〉 2分40秒
 お好みに調整してください。

③盛りつける
めんがゆで上がりましたら、よく湯を切って丼のスープへ入れて出来上がりです。ねぎだけで充分おいしくいただけますがお好みでメンマ・痕跡・やしを添えるのも専門店のもになります。
※お好みで肉野菜炒めもとても美味しです。

version
keep 10

広島ますやみそ。

味噌ラーメン

昭和生まれに味噌（ミソ）じやとして創業されたますやみそは、自慢の奨励と、販路をたまた原料（小麦の発酵）を許さず愛されるの技で、多くの御客様から愛される味噌味噌カレ-と、代表になりました。広島日本人の豊国・成美は全世界へ日本人の豊かな健康な生活を支えます。来た味噌を探案し続けいます。

そのまずやみそ自慢ハラスの味噌をたまには、味噌ラーメンを作ります。それを味噌ラーメンと呼びたいです。上りくろ味噌食品の、めんすり湯とうまの出汁が新しい「広島味噌ラーメン」を生みだしたい。

[illegible]

①スープを作る
 丼に濃縮スープを残さないように
 に入れて沸騰したお湯を300cc計り
 (お好みの濃さで)薄めてください。
 ※スープを袋のままお湯につけ
 て温めると出しやすくなります。
 (温める程度で十分です。袋のまま
 煮立てないでください)



(お好みのかたさまで)
 〈ゆで時間〉 3分
 お好みて調整してください。



③盛りつける

めんがゆで上がりましたら、よく湯を切って丼のスープへ入れて出来上がりです。ねぎだけで充分おいしくいただけますが、お好みでメン・焼豚・もやしを添えると専門店の味になります。

◎お好みで内野薬炒めもとても美味いです。

※お電話ください

raw noo
of dry n
bles and
our spec

広島からゆんは、泉谷信代から猪の舌の旨味を創造してきた広島ならではの舌の旨味をつくった。豚骨をメインに使った、白濁したマイルドなスープに醤油味を付けしたいわゆる「こんこんおでん」の「おでん」のスープと固めに茹でた細切りのものをこの丸鍋が特徴です。

スープには湯がらうや野菜の旨味がわわわわり味わい味わいにまぎれこんで、通り切りの細さにするやうに茹でたものをいかに骨から骨の骨がないか形です。

そして舌の味をここに再現した「広島めし」です。

ぜひゆめとの鍋でござんさいませ。

[illegible]

(1) スープを作る
 丼に濃縮スープを残さないように入れた沸騰したお湯を300cc計り(お好みの濃さで)薄めてください。
 ※スープを袋のままお湯につけて溶めると出しやすくなります。(溶める程度で十分です。袋のまま煮立てないでください)



(お好みのかたさまで)
 〈ゆで時間〉 2分40秒
 お好みで調整してください。

③盛りつける

めんがゆで上がりましたら、よく湯を切って丼のスープへ入れて出来上がりです。ねぎだけで充分おいしくいただけますが、お好みでメンマ・焼肉・もやしを添えたと専門店の味になります。

※お好みで肉野菜炒めもとても美味いのです。

※筑前煮。

1241

URATA F
EN MEGU
ery Ram
like raw

博多豚骨
ラーメン

一九四〇年代、福岡中洲の博多引込川沿いに
いふ原宿にて営まれたといわれる豚骨
スープのラーメン

戦後には日本人の腹をなぐ流行り地味
白濁豚骨ラーメンと細麺のラーメンが
場々あった。福岡博多のものを特異と
言ふまでも、現在では九州全土でこの国
産のものがわれわれの自慢である。あめ
紅生菓やたれ、白もやし、しらたひ、め
店にみえに格納された豚骨を追加し、他店
のにないものまで、具材を追加し、個性
追加がうけることも増え、何となく海
産品を多く含むものもとうとうある。こ
うして、金世帯の豚骨ラーメン店も
また、日本に全土の代名詞ラーメン店
ました。

雑多豚骨ラーメンの おいしい作り方 	店名 熊手平商店ススムポト(国産豚骨) 原材料 小麦粉、全卵卵黄、食塩、コン スープ(大豆油・鶏脂・醤油・酒・香 ラード・食塩、その他)、砂糖、 乾燥したわかめ和菜、乾燥し 鶏用エス、香辛料、調味料(アミノ酸等)・ 糖類、酸化防止剤(V.E.)など。材料 の約一半が小豆・大豆・小麦・大豆・ 猪肉を含む。 内 容 量 240g(湯60g×2、スープ40g×2) 保 存 法 常温で密封光及び湿気避通の場所に 保管する 販 売 者 秋田県食品工業会 〒727-0362 秋田県弘前市山手町1番1号 TEL.084-435-6200 製 造 所 高松市協栄株式会社 〒771-0804 広島県尾道市山手町3番40番 TEL.084-441-2101 *当製造工場では、その原料を原料とした製品を 販売しています。 *品質管理は、万全な体制を整えています。万ー
---	---

A bowl of yellow instant noodle soup with a packet of seasoning.

① スープを作る
 丼に濃縮スープを残さないように入れた沸騰したお湯を300cc計り(お好みの濃さで)薄めてください。
 ※ スープを袋のままお湯につけて温めるとしやすくなります。(温める程度で十分です。袋のまま煮立てないでください)



〈ゆで時間〉 2分20秒
お好みで調整してください。

③盛りつける

めんがゆで上がりましたら、よく湯を切って丼のスープへ入れて出来上がりです。ねぎだけで充分おいしくいただけますが、お好みでメンマ・焼豚・もやしを添えると専門店のに近くなります。

※お好みで肉野菜炒めもとても美味しいです。

4) 945-

[illegible]

瀬戸内海ラーメンの おいしい作り方



スープの作り方

かに塩漬ソーを湯で洗いよくゆであげて、湯をきり、油を300ccずつ入れ、油が沸いたらゆでこぼし、
(お好みで湯を2杯ゆでこぼし、
1杯を湯の味のまま残す)についで、
塩もみを出し、すくってゆかり。
（湯の量は塩度で十分です。湯の
量を変えてください）

名 産 干し中華肉・スープ・味噌（塩味）
原材料 干し小麦粉、全卵粉、食塩、
だし、スープ（干し中華肉、干し鶏
皮、食塩）、エキス、砂糖、食塩、野
菜（干し）と塩漬ソーを配合した
ソー、鮮肉（鶏皮）、香辛料、調味
料（アミノ酸）等、とろろ芋①、酸化
防止剤（Vc）②、原材料（干し中華
肉・干し鶏皮・鶏肉）を含む

内 容 240g（標準）30g×2、50g×40g×2
賞 味 期 開封後1年以内

保 存 方 法 直射日光を避け涼しい乾燥した場所を
保ち、開封後は冷蔵庫で保存してください。

販 売 先 クラタ食品有限会社
〒171-0962 東京都西三河郡豊田町1-1-1
TEL.084-945-320-41 FAX.084-945-322-49
製 造 所 池田食品株式会社
〒171-0962 東京都西三河郡豊田町3-4-40
TEL.084-941-2101

※お惣菜工場では、そば粉を原料とした商品
を製造しています。

※お買置きは、万全を期しておりますが、万
一

①スープを作る

丼に濃縮スープを残さないように
入れて沸騰したお湯を300cc計り
(お好みの濃さで)薄めてください。
※スープを袋のままお湯につけて
温めると出しやすくなります。
(温める程度で十分です。袋のまま
煮立てないでください)



《ゆで時間》 3分
お好みで調整してください。

③盛りつける
めんがゆで上がりましたら、よく湯を切って丼のスープへ入れて出来上がりです。ねぎだけで充分おいしくいただけますがお好みでメンマ・魚卵・もやしを添えると専門店の味になります。
※お好みで肉野菜炒めもとでも美味しいです。

Pioneer of URATA F

スーパーの決めて
言、瀬戸内レモ
この相性は抜群
お好みの新鮮な
ん使って 野菜は
し中華を楽しく

野菜をたくさん
サラダのように冷
めてください。

は隠し味の豆板
菜果汁とごま油

**瀬戸内冷し中華の
おいしい作り方**

①めんをゆでる
大きめの鍋にお湯を沸かします
湯沸いたらお湯に麺をほくほくし入れ
て5分ゆでてください。
(硬さはお好みで、調整してください。)



③盛りつける
細切の蒿し葱・ねぎ・キュウリ・トマト・焼きのりやトマト・もやし・紅しらがなどをお好みに合わせて順にのせ、よく煮たスープを上からかけてお召し上がりください。

Home Page

[Home Page](#)

uyama