



麺蔵

Japanese Ramen Taste 繁盛店の味を食卓へ

乾麺2食入

肉エキスと卵を一切使わないままで、とっても旨いラーメンができました!

魚介と野菜の旨みを極めました。



Made in Japan

We do not use meat ingredient at all.
We use EGG FREE NOODLES!



素材の旨味を最大限に引出しかつおとにほしのダシで味を整えた美味しい醤油らーめんです。



素材の旨味を最大限に引出し魚醬と豆板醬で味を整えた美味しい味噌らーめんです。



かつおと野菜の旨味を引き出しにがりを含んだ天日塩で味を整えました。あつさりしてコクのある美味しい塩らーめんです。



白濁博多系とんこつらーめんスープを魚介と野菜の旨みで再現、驚くほど濃厚な白湯スープにコシの強い細麺があります。トッピングのこまも香って旨いです。



麺は広島エリア独特の平打ち麺を使用した乾麺ですが、かつおチモチ感のある麺です。スープの決め手は隠し味の豆板醬、瀬戸内しそ果汁とごま油との相性は抜群です。お好みの新鮮な野菜をたくさん使って野菜サラダのように冷し中華を楽しんでください。

生麺メーカーのクラタ食品から常温長期保存が可能で便利な「ミートフリー乾麺2食シリーズ」新発売です。新開発したミートフリーラーメンを乾麺2食シリーズを各4アイテムで再現。賞味期限8ヶ月が可能なので、各アイテムの麺は全て専用麺で、生麺の食感に近いミートフリー乾麺ラーメンを開発いたしました。

輸入制限対策を考慮しての完全輸出商品です!



麺類のバイオニア
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 [kurata foods](http://kuratafoods.com) クラタ食品
www.fukuyama-ramen.com



麺蔵

Japanese Ramen Taste 繁盛店の味を食卓へ

生麺2食入

肉エキスと卵を一切使わないままで、とっても旨いラーメンができました!



素材の旨味を最大限に引出しかつおとにぼしのダシで味を整えた美味しい醤油ラーメンです。



素材の旨味を最大限に引出し魚醤と豆板醤で味を整えた美味しい味噌ラーメンです。



かつおと野菜の旨味を引き出しにがりを含んだ天日塩で味を整えました。あっさりしてコクのある美味しい塩ラーメンです。



白濁博多系とんこつラーメンスープを魚介と野菜の旨みで徹底的に再現、驚くほど濃厚な厚みをもった白湯スープにコシの強い細麺がバッチリあいつまも香って旨いんです。

Made in Japan

We do not use meat ingredient at all.
We use EGG FREE NOODLES!



麺蔵

麺屋の想いを届けたい
貴方に贈る一杯のラーメン
「美味しいっ」その笑顔が見たいから

Meat Free Egg Free 5年の歳月をかけて常に開発をつづけより旨いラーメンを目指しました!
「ミートフリー生麺2食シリーズ」味もよりこだわってのデザイン変更リニューアル新発売です。
醤油・味噌・塩・とんこつ4種類の野菜と魚介の旨味を極めたスープに4種類の卵不使用生麺。
冷凍保存で1年間。解凍後冷蔵保存で1か月の賞味期限です!

輸入制限対策を考慮しての完全輸出商品です!



麺類のパイオニア
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 kurata foods クラタ食品

www.fukuyama-ramen.com