

乾麺ラーメンズ堂々登場。 2食入シリーズ

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!



麺は広島でお馴染みの細打ち丸麵を使用
スープは豚骨をベースに鶏ガラや野菜を
じっくり煮込んだとんこつしょうゆ味です。



広島ますやみそ自慢の白味噌、米味噌を
ブレンドして広島産の牡蠣エキスをかくし味に使い
旨味濃厚な豚骨味噌ラーメンに仕上げました。



麺は尾道特有の平打ち麺スープは鶏と豚の濃厚な
旨味に小魚のだしがかくし味香り豊かなマルキン醤油で
味付けしています表面に浮くこだわり背脂をお楽しみください。



とんこつと鶏ガラと野菜をじっくり煮込んだ少し白濁した
スープにはあさりといりこの風味とうま味が生きています。
瀬戸内の綺麗な海水で作られた
「瀬戸のほんじお」で味付けいたしました。



麺は博多ならではの細麵を使用。
スープは豚骨を長時間じっくり煮込んで
白濁させた旨味の強い濃厚な白湯スープです。



麺は広島エリア独特の平打ち麵を使用した乾麺ですがしつかり
モチモチ感のある麺です。スープの決め手は隠し味の豆板醤
瀬戸内レモン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。



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

クラタ食品 検索

[illegible][illegible][illegible]

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「瀬戸内麺めぐり乾麺2食シリーズ」発売です。今までの開発した商品から人気の6アイテムを乾麺で再現。賞味期限1年が可能なうえで各アイテムの麺は全て専用麺で6種類の麺は、生麺の食感に近い乾麺ラーメンを開発いたしました。瀬戸内各地域独特なご当地ラーメンをご賞味くださいませ。



**瀬戸内
冷し中華**

海の幸、山の物が豊富で風光明媚な瀬戸内海。その地域の特産品が活かされていれる瀬戸内レモンで、なんと瀬戸内海産エリア独特の平打ち麺を使用。モチモチ感があふれる麺です。スープの決め手は隠し味の五徳酢、瀬戸内レモン汁とゆずがカキス、瀬戸内レモンからうみ油の相性は抜群です。お好み量の野菜をたくさん使った野菜サラダのように瀬戸内冷し中華をお楽しみください。

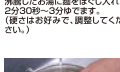


瀬戸内冷し中華の おいしい作り方



①めんを茹でる

大きな鍋にお水をたっぷり入れ、沸騰したお湯に麺を入れ込み、**約3分30秒**ほど待ちます。
(硬さはお好みで、調整してください)



②めんを洗う

ゆであがった麺をザルに入れ、冷水でよく洗い流す。冷水を流しながらボールにザルごと渡し、30秒ほど待つやうに、水をよく切り替えます。



③ソースをかける

細切りの玉ねぎとモロヘイ、炒め焼きのウチマゼン・もやし・紅しょうがなどを好みに合わせて麺の上に、よく混ぜたソースをまんべんなくかけ、よく混ぜてください。

名 称	平打ちの瀬戸内スーパーセット (瀬戸内冷し中華)
原材料名	鶏(小皮)、金鈴粉、真塩、かんすい、スーパー(鶏皮)、しょう油、ごま油、醤油、植物油、豆板糖、ゆず果汁、だし(鶏皮)、だし(煮干)、香辛料抽出物、着色料(カラメル)、香料、食塩など。(一部は小皮・鶏皮・大豆を含む)
内 容 量	麺量50g×2 スープ60g×2
賞味期限	開封後 外袋下に記載
保存方法	直射日光より遠ざけ湿気の多い場所を避け涼しく保管して下さい。
販 売 者	株式会社 福屋商事
	広島県福山市東手塚町1-32-49 TEL.084-435-6200
	〒721-0842 広島県福山北山町第3番5-40 TEL.084-941-2101
※製造工場では、	そば粉を原料とした製品を使っています。
※全食器類には方角を刻印してあります。	万一お客様が点検が点かりましたら、弊社まで御連絡ください。

商品品質調査サービスセンター
TEL 0120-138-014
(9:00～18:00) 土日・休日も受付

4 906436 005069



※ここに貼出すことは弊社の許可
の範囲内となります。

栄養成分表示 (1食分380kcal＝760kJ)	
エネルギー	760kJ
たんぱく質	16.0g
脂 質	8.0g
炭水化物	57.0g
食塩相当量	3.76g



クラタ食品
kurata foods

http://www.fukuyama-ramen.com

[illegible]

瀬戸内塩 ラーメン

山の幸が豊富な瀬戸内
の地域をイメージした塩を
を素材にした作りかけま
とことうま味と野菜をし
り煮込んだスープがたま
にあここの風味とうま
味に仕上がります。

塩には味の素(グルタミン酸)を使用。
の塩は味の素(グルタミン酸)を使用。
の塩は味の素(グルタミン酸)を使用。

瀬戸内塩ラーメンの おいしい作り方



①スープを作る

具に合わせたスープを300cc作り、
火にかけ沸騰したお湯を300cc加て
（お好みで塩を加えてください）
②スープを後の煮込みについ
てお湯を出しやすくしてください。
（塩を加えてください）

めんをゆでる

麺をゆで、よくすすぎ、落し湯した
クワの鍋で煮込んでください。
（お好みのゆで時間）

③めんをゆでる

④めんをゆでる

⑤めんをゆでる

めんをゆでる

めんをゆで、よくすすぎ、落し湯した
クワの鍋で煮込んでください。
（お好みのゆで時間）

⑥めんをゆでる

⑦めんをゆでる

⑧めんをゆでる

めんをゆでる

めんをゆで、よくすすぎ、落し湯した
クワの鍋で煮込んでください。
（お好みのゆで時間）

⑨めんをゆでる

⑩めんをゆでる

⑪めんをゆでる

瀬戸内塩 ラーメン

山の幸が豊富な瀬戸内
の地域をイメージした塩を
を素材にした作りかけま
とことうま味と野菜をし
り煮込んだスープがたま
にあここの風味とうま
味に仕上がります。

塩には味の素(グルタミン酸)を使用。
の塩は味の素(グルタミン酸)を使用。
の塩は味の素(グルタミン酸)を使用。

瀬戸内塩ラーメンの おいしい作り方



①スープを作る

具に合わせたスープを300cc作り、
火にかけ沸騰したお湯を300cc加て
（お好みで塩を加えてください）
②スープを後の煮込みについ
てお湯を出しやすくしてください。
（塩を加えてください）

めんをゆでる

麺をゆで、よくすすぎ、落し湯した
クワの鍋で煮込んでください。
（お好みのゆで時間）

③めんをゆでる

④めんをゆでる

⑤めんをゆでる

めんをゆでる

めんをゆで、よくすすぎ、落し湯した
クワの鍋で煮込んでください。
（お好みのゆで時間）

⑥めんをゆでる

⑦めんをゆでる

⑧めんをゆでる

めんをゆでる

めんをゆで、よくすすぎ、落し湯した
クワの鍋で煮込んでください。
（お好みのゆで時間）

⑨めんをゆでる

⑩めんをゆでる

⑪めんをゆでる

瀬戸内塩 ラーメン

山の幸が豊富な瀬戸内
の地域をイメージした塩を
を素材にした作りかけま
とことうま味と野菜をし
り煮込んだスープがたま
にあここの風味とうま
味に仕上がります。

塩には味の素(グルタミン酸)を使用。
の塩は味の素(グルタミン酸)を使用。
の塩は味の素(グルタミン酸)を使用。

瀬戸内塩 ラーメン

山の幸が豊富な瀬戸内
の地域をイメージした塩を
を素材にした作りかけま
とことうま味と野菜をし
り煮込んだスープがたま
にあここの風味とうま
味に仕上がります。

塩には味の素(グルタミン酸)を使用。
の塩は味の素(グルタミン酸)を使用。
の塩は味の素(グルタミン酸)を使用。