

VEGAN

ヴィーガンラーメン

RAMEN

動物性エキス・魚介エキス・うまみ調味料(グルタミン酸ナトリウム=MSG)を全く使うことなく野菜の旨味をしっかりと活かして 究極のヴィーガンラーメンを作りました。こだわりの乾麺ラーメンは、スープに合わせて選んであり4種類の違いを楽しめます。液体スープなので酒精は使っています。

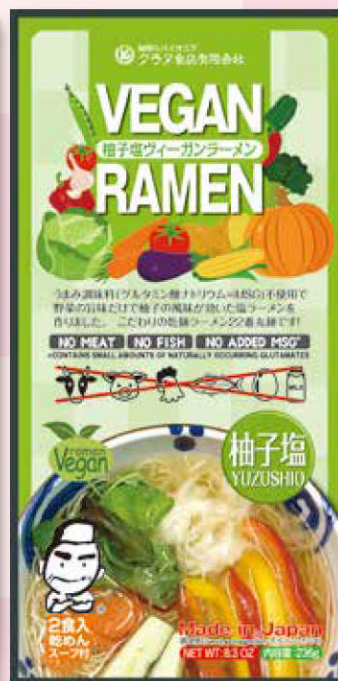
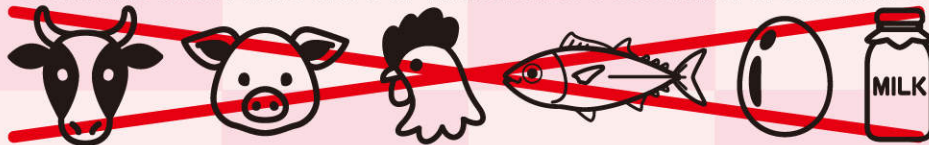
NO MEAT

NO FISH

NO ADDED MSG*

*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES

2食入
乾めん
スープ付



VEGAN RAMEN

ヴィーガンスパイス系シリーズ

ramen
Vegan



CURRY
RAMEN
CURRY
UDON
TOMATO
RAMEN
TANTAN
MEN



ヴィーガン **SPICY**
ラーメン各種
スパイス系も
揃ってます。

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*



*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF
NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES



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QRコードから→

www.fukuyama-ramen.com

クラタ食品



VEGAN RAMEN

ヴィーガンラーメン インスタント麺

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*



*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES

動物性エキス・魚介エキス・うまみ調味料を全く使うことなく
野菜の旨味だけで美味しいインスタントラーメンを作りました。



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QRコードから→

www.fukuyama-ramen.com

クラタ食品



乾麺ラーメン 2食入シリーズ堂々登場。

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。



とんこつと鶏がら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。
スリッパ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。