

業務用



まぜそば のたれ

濃厚魚介醤油

この1本でまぜそばの味が
決まります!



調理例

鶏と豚の旨みたっぷりの
醤油だれに、
かつお節や煮干し粉を
ふんだんに加えました。



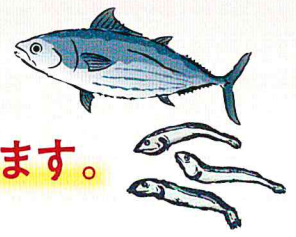
理研ビタミン株式会社



使用量の目安(1人前)

本品35g(30ml)/麵1玉
 麺や具材の量に応じて調整してください。

鶏と豚の旨みたっぷりの醤油だれに
かつお節や**煮干し粉**をふんだんに加え、
 唐辛子や各種スパイスの風味で
 奥深い味わいに仕上げました。



この1本でまぜそばの味が決まります。



うどんや
そばにも!

麺にからみやすく
和風の食材とも相性抜群です

油そばにも!

具をシンプルにラー油、酢などを
添えて味の変化を楽しめます

つけだれでも
美味しく!

つけだれの場合は
本品3倍希釈

温・冷どちらでも美味しく
いただけます

写真は調理例です



麵をご飯に
変えれば
台湾まぜ飯にも!

豆板醤と花椒を
加えて
台湾まぜそばに!

人気の台湾まぜそばが
簡単にできます!

- 【材料】(1人分)**
- | | | |
|-----|----------------|----------------|
| (A) | しょうが(みじん切り) 2g | 冷凍中華麺(極太) 1玉 |
| | にんにく(みじん切り) 2g | ごま油 2g |
| | 長ねぎ(みじん切り) 3g | にら(5mm幅切り) 15g |
| | サラダ油 10g | 葉ねぎ(小口切り) 10g |
| | 豚ひき肉 70g | 刻みのり 少々 |
| | 豆板醤 10g | 卵黄 1個 |
| (B) | 粉山椒(花椒) 1g | にんにく(みじん切り) 適宜 |
| | 酒 3g | |
- 【作り方】**
- ①フライパンにサラダ油を熱し、(A)を炒め、香りを出す。
 - ②①に豚ひき肉を加え、肉の色が変わったら、(B)を加えて炒め合わせる。
 - ③中華麺をゆで、ごま油をからめて器に盛る。にら、葉ねぎ、刻みのりを周りにのせ、中央に②を盛り、卵黄をのせる。にんにく(みじん切り)をお好みで添える。食べるときに全体をよく混ぜ合わせる。
- より辛い味がお好みの方は、ラー油を加えてお召しあがりください。



商品名	まぜそばのたれ 濃厚魚介醤油
内容量	1,146g
荷姿/ケース	1,146gボトル×6/ケース
原材料名	しょうゆ(国内製造)、食用植物油脂、砂糖、チキンエキス、かつおぶし、発酵調味料、鶏脂、食塩、醸造酢、ポークエキス、ほたてエキス、煮干しパウダー、酵母エキス、ツナパウダー、香辛料、オニオンエキス、にんにく、ジンジャーエキス、ゆず皮、調味動物油脂//調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、ビタミンB ₁ 、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
個装サイズ(重量)	83×274×83mm(1,191g)
ケースサイズ(重量)	252×172×288mm(7.34kg)
品名コード	69940
JANコード	4903307699402
ITFコード(ケース)	14903307699409
賞味期間	270日間

「まぜそば」とは
 スープを入れずにたれと麺を混ぜ
 合わせる麺メニューです。
 たれの旨みで麺も具沢山の野菜も
 美味しくいただけます。

1皿で
ボリューム満点

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー 306kcal	炭水化物 15.6g
たんぱく質 13.9g	食塩相当量 8.8g
脂質 20.9g	

リケン 理研ビタミン株式会社

理研ビタミンホームページ www.rikenvitamin.jp

- | | | | |
|------------------------------------|---------------|---------------------------------|---------------|
| 業務用食品東京営業部 〒160-0004 東京都新宿区四谷1-6-1 | ☎03(5362)1331 | 札幌支店 〒060-0051 札幌市中央区南一条東2-11-4 | ☎011(222)6861 |
| 北関東支店 〒370-0828 高崎市宮元町212 | ☎027(330)3541 | 仙台支店 〒981-0933 仙台市青葉区柏木1-2-45 | ☎022(717)3510 |
| 大阪支店 〒541-0059 大阪市中央区博労町3-6-1 | ☎06(6282)6573 | 福岡支店 〒810-0012 福岡市中央区白金2-11-9 | ☎092(521)8461 |
| 名古屋支店 〒460-0008 名古屋市中区栄4-2-29 | ☎052(238)3763 | | |