

Ebara

業務用



濃い

# 煮干し

## ラーメンスープ



煮干しそば



内容量:1kg

煮干しエキスと煮干し粉末で  
煮干しの旨味・風味をしっかり感じられる  
濃い煮干しラーメンスープです。



煮干し原料をふんだんに使用し、旨み・風味・濃さにこだわりました。専門店の味わいをお湯で割るだけの手軽さで味わえる濃厚な煮干しラーメンスープです。



商品名	濃い煮干しラーメンスープ		
【原材料名】	食塩(国内製造)、煮干しいわし、煮干しエキス、チキンエキス/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、炭末色素、(一部に大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	RKN1	内容量	1kg
JANコード	4901108016862	賞味期間	12ヶ月
商品サイズ	180×48×300mm	荷姿	12入

●使用方法

本品を7~9倍に薄めてご使用ください。本品30~40ml(約35~47g)に対し、お湯またはがらスープ250mlで薄めてください。(お好みにより量は加減してください)

※商品の特性上、溶け残ることがありますので、薄める際はよく混ぜてください。本品1袋(1kg)で約21~28人分のラーメンスープが作れます。

汎用メニュー



つけ麺



まぜそば

エバラの本格ラーメンシリーズ

小袋もあるよ!



鶏がら仕立て醤油味



博多とんこつラーメンスープ



深煎り担々麺スープ



じっくりと炊き出した鶏がらスープをベースに、香り豊かなねぎ油を加え味わい深く仕上げました。後味すっきり澄んだスープが特長です。

内容量	2kg / 40ml(小袋)
商品コード	RTG2A / RTG40(小袋)
JANコード	4901108006252
	4901108008751(小袋)



豚骨スープのコクと豚脂の風味を合わせ、にんにくをほんのり効かせました。豚骨特有のクセを抑えた、博多風とんこつラーメンスープです。

内容量	1kg / 40ml(小袋)
商品コード	HTR1A / HTR40A(小袋)
JANコード	4901108003794
	4901108009758(小袋)



香り高い深煎りごまを使用しホークの旨味を加え、味わい深く仕上げました。ごまのコクと花椒の程よい辛さが特長です。

内容量	1kg / 50ml(小袋)
商品コード	FTM1 / FTM50(小袋)
JANコード	4901108004579
	4901108008645(小袋)

エバラ食品工業株式会社

■本社・お客様相談室  
〒220-0012 横浜市西区みなとみらい4-4-5 横浜アイマークプレイス14F  
TEL.0120-892-970  
【受付】月曜日～金曜日/10時～17時(祝日および年末年始の休業日を除く)

エバラ食品  
業務用ホームページは  
こちら

レシビ検索など、外食店のメニュー作り応援サイト!

エバラ 業務用

検索

<https://youmuyou.ebarafoods.com/>

