



店主 吉永潤平

濃厚背脂醤油ベースの豚出汁スープと

暴れる極太麺の病みつきラーメン!!

おいしい作り方(ラーメン)

●用意するもの

- ・大きめの鍋…2つ
- ・大きめの丼・ザル・菜箸
- ・太もやし…200g
- ・カットキャベツ…適量
- ・刻みニンニク、又はネギ

●セット内容

- ・麺 200g
- ・スープパック(チャーシュー1枚入り)
- ・醤油タレ



(盛付け例)

野菜を入れる前提でスープの味を濃いめにお作りしております

①はじめに

用意した2つの鍋に水を入れ、沸騰させます。

※麺を茹でる方の鍋は、水量をできるだけ多めにして下さい。(1人前2リットル以上)

②スープパックの湯煎

本商品のスープパックを開封せずに片方の鍋に入れ、約10分間湯煎します。
※必ず菜箸などを用いスープパックが鍋底にくっつかないように注意しながら行って下さい。

③麺茹で

麺を茹でる大きめの鍋に、麺を袋から出し凍ったまま入れます。

菜箸でぐしながらふきこぼれに注意し、

7分～9分ほどお好みの時間茹でて下さい。

④スープの準備

麺の茹で上がりが近くなりましたら、醤油タレとスープを丼に注ぎます。

※チャーシューは一旦別皿に取り分けておく

⑤麺上げ

お好みの茹で加減になりましたら、ボールをセットしたザルに麺を上げ湯切りをし、丼に移します。※⑥で使う為にお湯は捨てない

⑥仕上げ

太もやし、キャベツを強火でお好みの時間(シャキシャキ10秒～、クタクタ30秒程)茹で、ボールをセットしたザルに上げ、写真のように盛り付ければ完成です。

浅草開化楼特製麺・熊本産艶ポーク使用

名 称	冷凍ラーメン
原 材 料 名	生麺(小麦粉、食塩、かん水、酒精、プロピレングリコール)具入りスープ(豚骨、豚肉、背脂、醤油、にんにく、しょうが、玉ねぎ、きゃべつ、水あめ、醸造酢、調味料(アミノ酸等)) 【原材料の一部に大豆、小麦を含む】
内 容 量	1食あたり550g(麺200g)
賞 味 期 限	外装に記載
保 存 方 法	要冷凍 -18℃以下
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がり下さい。賞味期限内にお召し上がり下さい。調理作業の際の火傷には十分ご注意ください。電子レンジや直接火にかけての解凍は絶対に行わないで下さい。
製造・販売者	ダイセンジャパン株式会社 熊本県上益城郡御船町高木 2845-1
お問い合わせ	TEL 096-282-2329 月曜・毎月第一日曜日定休

★ワンポイントアドバイス

※麺は予め解凍しておくとし上がりが良い

※丼は温めておく

※ラーメンのタレはボトルごとお湯(65℃以下)につけて温めておく

栄養成分表示(100gあたり)

熱 量	243kcal	脂 質	12.6g
タンパク質	8g	食塩相当量	1.6g
炭水化物	18.7g	(推定値)	