

製品案内： 小袋スープ各種（和麺つゆ ラーメンスープ）

【製品特徴】

自社での抽出だし・炊き出しスープを使用した小袋スープ(つゆ)各種
だし本来の香りを活かした冷たいストレートスープ(濃縮も可能)

【工程】

和麺つゆの場合：削りたてのかつお節をだし抽出。
ラーメンスープの場合：丸鶏スープをじっくり炊き出し。
香味野菜などの抽出。
ご当地系、濃縮(希釈)スープ等の工程も可。



【原材料】

かつお節をはじめ、出汁に必要な魚介系、動物系原材料
各種取り扱いあり。

【使用用途 メニュー等】

- ・添付用小袋スープ ストレート、濃縮(希釈用)
- ・ざるそば、うどんつゆ、そうめんつゆ和麺全般
- ・冷やし中華、冷たいラーメン向け



製品情報	
荷姿	小袋(10g~2,000g)
賞味期限	60日~180日
保存方法	冷蔵(10℃以下)で保存

参考数値	
塩分	各種設定
Brix	各種設定