



長濱

博多



將傳統的味道帶回家
向世界傳播日本拉麵文化

2分烹調

2人份

豚骨拉麵

炎龍的長濱博多豬骨拉麵
是再現正宗味道的傑作

以傳統方法熬煮的豬骨湯汁濃郁、香氣四溢
上頭放著軟嫩叉燒、色彩繽紛的蔥和充滿奶油香氣的雞蛋
充滿筋性的直麵與湯汁完美地交織在一起
襯托出濃厚且完美的味道



**這款產品可讓您在家中
就可輕鬆享用正宗的博多拉麵
為您忙碌的日常生活提供奢華的時刻**

烹煮方法

烹煮時間約2分

01



烹煮麵條

將麵條均勻地撒入470ml的滾水中, 持續烹煮約2分鐘。(請依自己喜好調整烹煮時間)

02



美味湯頭

當麵條煮熟後, 熄火, 於鍋中加入湯底和調味油各一包, 並充分攪拌均勻。

03



盛裝

盛入碗中, 享用美味的麵條。

※可根據個人喜好, 搭配叉燒、海苔、紅生薑等, 可使風味更佳

※若一次烹調兩人份, 請將水量適當加倍



炎龍的麵條製作

01



混合均勻

將麵粉、水和雞蛋等麵條原料混合均勻。

02



靜待

將混合和揉捏後的麵團通過兩個輥之間壓碎以形成條狀。另外，將兩塊麵團合併成一個麵團並靜待一段時間使其成熟，在這之後麵團會變得更加融合均勻。透過這個過程可以更容易地切出麵條線。

03



壓延

接著，成型的麵團在兩個輥之間通過並被壓縮，藉此消除麵團之間的空氣和縫隙。此外，與麵包捲的接觸後會使表面變得光滑，麵體變扎實和耐嚼。此外，若用力擀壓可能會損壞麵團，導致製作麵條時不易拉伸或導致煮沸不均勻。

04



切

將擀好的麵團切成一定的厚度，依照顧客的要求用刀進行切割。*我們會用卡尺檢查麵條的寬度和厚度，即使是最微小的差異也會影響煮沸時間和質地，因此需要相當仔細和準確的檢視。

05



袋裝

為了確保麵條乾淨衛生且不會變乾，我們會將切好的麵條包裝並製作成完美的產品。



豚骨拉麵

炎龍的長濱博多豬骨拉麵是再現正宗味道的傑作。其特點是以傳統手法熬煮豬骨，製作出淡麗又不失濃郁的豚骨湯頭。在上面放上軟嫩叉燒、色彩繽紛的蔥和充滿奶油香氣的雞蛋，與充滿筋性的麵條完美地交織在一起，每一口都能吃到來自博多的正宗美味。



商品名：即食拉麵

原材料名：麵條〔小麥粉(國內製造)、食鹽、植物性蛋白〕、湯底〔豬肉提取物、豬油、食鹽、烤芝麻、蔬菜粉末、糖類(砂糖、麥芽糖、葡萄糖)、粉末油脂、粉末醬油、植物油脂、水解蛋白、香料料、澱粉、蔥、磨碎芝麻、帆立貝提取物、酵母提取物〕/調味料(氨基酸等)、碳酸鹼、pH調節劑、蔥醞色素、焦糖色素、香料、抗氧化劑(維生素E)、酸味劑、(部分含有小麥·乳成分·芝麻·大豆·雞肉·豬肉·明膠)

內容量：185g(麵條146g)

賞味期限：標示於包裝底下

製造商：一心日本股份有限公司 日本千葉縣船橋市湊町1-4-3 301



4 589439 345631

營養成分表示 每份(92.5g)

能 量	335kcal
蛋 白 質	13.3g
脂 肪	6.1g
碳水化合物	56.8g
食鹽相當量	5.9g
麵條·配料	1.7g
湯 底	4.2g

※參考值：經烹調後個別進行分析熱量

麵條·配料	247kcal
湯 底	88kcal
合 計	335kcal

本產品的原材料中 含有以下過敏原

小麥·乳成分·芝麻·大豆·雞肉·豬肉·明膠
過敏原(針對28種成分)

保存方法

請避免日光直射及濕度太高處
避免存放在氣味強烈的地方，建議常溫保存

製造商

一心日本股份有限公司
日本千葉縣船橋市湊町1-4-3 301

網址
<http://www.isshinjp.com/>

