



長浜

博多



伝統の味を持ち帰る
日本のラーメン文化を世界へ発信

2分調理

2人前

とんこつ
ラーメン

炎龍の長浜博多とんこつラーメンは、
本場の味を再現した逸品です

伝統的な製法で炊き出された豊かな豚骨スープが特徴で、
香り高い風味が口いっぱいに広がります
柔らかく煮込まれたチャーシュー、彩り豊かなネギ、トロトロの味玉をトッピング
コシのあるストレート麺がスープと絶妙に絡み合い、
深い味わいを引き立てます



**家庭で手軽に本格的な博多ラーメン
を楽しめるこの商品は
忙しい日常に贅沢な一時を提供します**

調理方法

ゆで時間約2分

01



めんをゆでる

鍋に470mlの水を沸騰させ、めん1束を入れ、2分間ゆでます。(お好みに合わせて、ゆで時間を加減してください)

02



スープを作る

めんがゆであがったら火を止め、スープ、調味油各1袋を加えて、よくかき混ぜてください。

03



盛り付ける

丼に盛り、熱いうちにお召し上がりください。

※お好みにより、焼豚、のり、紅生姜等を添えますと一層おいしく召し上がれます。

※1度2人前の調理をされる場合は、水量を2倍にしてください。



炎龍の麺創り

01



ミキシング

麺の材料となる、小麦粉、かんすい、卵等原材料を混ぜ合わせる工程です。

02



タイコ

ミキシングされ練り上げた生地を、ふたつのロールの間に通して押しつぶすことによって帯状に成型複合する工程です。また、2枚の生地をひとつの生地に合わせ熟成時間を取ることで、生地が均一になっていきます。この工程により麺線として切り出しやすくなります。

03



圧延

タイコに成型した生地をふたつのロールの間に通し、圧縮することにより生地の間にある空気と隙間をなくしていく工程です。又、ロールと接触することにより表面が滑らかになり、生地を固くするとともに麺が強くなりコシが生まれます。無理な圧延は生地を傷め、麺にしたときに伸びやすくなったり、茹でむらができる等の悪影響がでる場合もあります。

04



カット

丸めた生地を一定の厚みにカットし、お客様のご要望に合わせて刃物をカットする工程です。

*ノギスを使って麺の幅や厚みを確認するのですが、少しの違いでも茹で時間や食感に影響するため、慎重かつ正確な作業が必要です。

05



袋詰め

カットした麺を衛生的に保ち、乾燥を防ぐために製品に梱包し、整理する工程。



とんこつ ラーメン

炎龍の長浜博多とんこつラーメンは、本場の味を再現した逸品です。伝統的な製法で炊き出された豊かな豚骨スープが特徴で、香り高い風味が口いっぱいに広がります。柔らかく煮込まれたチャーシュー、彩り豊かなネギ、トロトロの味玉をトッピング。コシのあるストレート麺がスープと絶妙に絡み合い、深い味わいを引き立てます。



商品名：即席めん

原材料名：めん〔小麦粉(国内製造)、食塩、植物性たん白〕、スープ〔ポークエキス、ポークオイル、食塩、煎りごま、野菜粉末、糖類(砂糖、麦芽糖、ぶどう糖)、粉末油脂、粉末しょうゆ、植物油脂、たん白加水分解物、香辛料、でん粉、ねぎ、すりごま、ホタテエキス、酵母エキス〕／調味料(アミノ酸等)、かんすい、pH調整剤、クチナシ色素、カラメル色素、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

内容量：185g(めん146g)

賞味期限：この枠外下部に記載

製造者：一心日本株式会社 日本千葉県船橋市湊町1-4-3 301



栄養成分表示 1食(92.5g)当たり

エネルギー	335kcal
たんぱく質	13.3g
脂質	6.1g
炭水化物	56.8g
食塩相当量	5.9g
めん・かやく	1.7g
スープ	4.2g

※参考値：調理後に分別して分析エネルギー

めん・かやく	247kcal
スープ	88kcal
合計	335kcal

本品の原材料には下記のアレルギー物質が含まれています

小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
アレルゲン(28品目対象)

保存方法

直射日光及び湿気、香りの強い場所を避け、
常温で保存してください

製造者

一心日本株式会社
日本千葉県船橋市湊町1-4-3 301
ホームページアドレス
<http://www.isshinjp.com/>

