

YUTAKA

業務用スープ ラインナップ

1

YUTAKAのスープは店舗で作るスープと同じ味を目指して製造しております。味を損なわないため全て冷凍運用で防腐剤等も使用していません。ですので、解凍後の劣化は店舗と同じく一日程度で変質してしまいます。生のものを追求しておりますので、スープの充填後は速やかに氷水に漬け込み冷凍し、劣化を防ぐ努力をしております。

濃厚豚骨スープ(X2)

国内産豚骨100%の濃厚豚骨スープです。
豚骨系のラーメン、つけめん等何にでも使える万能スープです。
九州系のベースつけ麺にむいており、濃度は低いが、骨感があるスープです。
油分が他のスープに比べ少なめですので使用は油と併用する使い方がベストです。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | ラーメン:本品1に対して2倍~3倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1に対して1.5倍~4倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 豚100% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

濃厚豚骨スープ(Q2)

新鮮な豚骨、鶏骨を使用した、弊社のスタンダードな豚骨スープです。
BRIXが高く油脂もかなりあるので、つけ麺に適しており
希釈もしやすいのでコストを考慮しても使いやすいお勧めスープです。
単体でも使用できるのが特徴です。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | 味噌:本品1に対して2倍~3倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1に対して1.5倍~2.5倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 豚80% 鶏20% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

濃厚豚骨スープ(N3)

骨感を重視した濃厚豚骨用スープです。ストレートで使用するのが
推奨でコストは高くなるがインパクトのある濃厚系ラーメンに向いています。
冷凍スープとしては初めて骨感を追求したもので雑味が強く、
店舗で作ったスープと比べても遜色のない商品に仕上がっています。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | ラーメン:本品1~2倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1~2倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 豚90% 鶏10% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

濃厚豚骨スープ(豚頭)

豚頭骨を主体に、げんこつ、豚骨(背骨、あばら骨等)を炊き出した
コクの強い豚骨スープです。独特の風味が特徴でインパクトのある
博多長浜ラーメン等に適しています。
BRIXが高めなので濃厚系のつけ麺にもご使用いただけます。

| | |
|------|--|
| 使用方法 | 九州系・家系:本品1に対して5倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1に対して1.5倍~4倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 豚100% |
| 商品荷姿 | 2kg×6袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

淡麗豚骨スープ(G)

豚骨、豚ミンチと丸鶏を使用し肉の旨味を引き出すことに特化したスープです。
BRIXは低めですが、深みがありしつこさや臭みを感じさせないスープですので
魚介系の出汁と併用し繊細な味のWスープラーメン等を作るときに最適なスープです。

| | |
|------|-----------------------------------|
| 使用方法 | ラーメン:本品1に対して2倍~3倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 豚60% 鶏40% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

濃厚豚骨スープ(O)

国内産豚骨と豚頭で炊きだした濃厚豚骨スープです。
豚頭独特の特徴のある風味は九州豚骨ラーメンに適したスープです。
弊社の白湯スープと併用すれば濃厚系のラーメン、
つけ麺用のスープとしてもご使用いただけます。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | ラーメン:本品1に対して2倍~3倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1に対して1.5倍~4倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 豚100% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

超濃厚もみじスープ(H2)

国産若鶏のもみじだけを使用したもみじスープです。
現在店舗様で提供されているスープに粘度を補強したい時に便利なスープです。
もみじのみを使用しているのでゼラチン質がかなり強く斬新なアイデアで
新しいメニューを作れる商品かと思えます。

| | |
|------|--|
| 使用方法 | ラーメン:本品1に対して2倍~3倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1に対して1~2倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 鶏100% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

超濃厚鶏骨スープ(M30)

国内産鶏骨100%の超濃厚鶏骨スープです。
鶏骨系のラーメン、つけめん等何にでも使える万能スープです。
BRIXが高く甘み強いスープです。粘度、濃度が非常に高いので
濃厚つけ麺にもベジボタ系にも良く合います。

| | |
|------|--|
| 使用方法 | 中華そば:本品1に対して3倍~15倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1に対して2倍~5倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 鶏100% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

YUTAKA

業務用スープ ラインナップ

2

YUTAKAのスープは店舗で作るスープと同じ味を目指して製造しております。味を損なわないため全て冷凍運用で防腐剤等も使用していません。ですので、解凍後の劣化は店舗と同じく一日程度で変質してしまいます。生のものを追求しておりますので、スープの充填後は速やかに氷水に漬け込み冷凍し、劣化を防ぐ努力をしております。

濃厚鶏骨スープ(A2)

九州地方の若鶏のみを使用していますので、甘みのあるゼラチン質の多いタイプです。鶏塩ラーメンや、鶏の鍋料理にも使用できこってりしているが後味は、さっぱりしているのが特徴です。塩だけでも美味しいですが、弊社製造の塩タレと合わせると、より一層鶏の旨みが引き立ちます。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | ラーメン:本品1に対して2倍～5倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1に対して1.5倍～4倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 鶏80% 豚20% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

濃厚丸鶏スープ(G2)

丸鶏を100%使用し、6時間掛けて鶏のエキスを限界まで抽出した清湯スープになります。増粘剤を使用せず、従来スープより濃度を出すことに成功しました。弊社製造の塩タレと合わせるとより一層、鶏の旨みが引き立ちます。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | ラーメン:本品1に対して2倍～4倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺:本品1に対して2倍～4倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 鶏100% |
| 商品荷姿 | 2kg×9袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

濃厚牛骨スープ

牛骨100%の牛骨スープです。BRIXは低めですが牛特有の旨味と芳香さがあるスープです。牛骨ですがコスト的にも扱いやすく限定商品や二毛作営業等での使用がお勧めです。弊社の塩タレと牛脂を合わせていただくとより一層牛の旨味が引き立ちます。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | ラーメン: 本品1に対して2倍～3倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺: 本品1に対して1.5倍～4倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 牛100% |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

淡麗煮干スープ

瀬戸内産の数種類の煮干と厳選素材をブレンドしたYUTAKAオリジナルの煮干スープで煮干特有のえぐみや苦みを取りつつ煮干の旨味を引き出したスープです。弊社の動物系スープと併用すれば簡単にWスープのラーメンが出来あがります。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | 豚骨魚介ラーメン: 本品2に対して動物系スープ1を合わせてください。 煮干系ラーメン: 本品をそのまま湯銭で溶かしてご使用ください。 |
| 割合 | 煮干 |
| 商品荷姿 | 2kg×6袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

淡麗タイスープ

丸ごと焼き上げた鯛を、骨も身もなくなるまで長時間煮込んだ贅沢なスープです。塩タレや薄口醤油系のタレと合わせていただければ鯛の旨味が引き立ちます。売り文句も作りやすく、販売促進に貢献できる商品を作ることのできるスープです。

| | |
|------|---|
| 使用方法 | ラーメン: 本品1に対して2倍～4倍の水(出汁)で希釈してください。 つけ麺: 本品1に対して2倍～4倍の水(出汁)で希釈してください。 |
| 割合 | 鯛(タイ) |
| 商品荷姿 | 2kg×8袋 |
| 保存法 | 冷凍 |

YUTAKA

業務用餃子 ラインナップ

整形餃子



| | |
|------|--|
| 商品特徴 | ジューシーな餡とパリッと香ばしく焼きあがる皮、全て自社製造で行い鮮度の良い冷凍餃子です。味、サイズ共にオーソドックスな宝産業の定番商品です。 |
|------|--|

黒豚餃子



| | |
|------|--|
| 商品特徴 | 餡に噛みごちが良く甘みのある黒豚を使用した、商品に訴求力のある冷凍餃子です。 |
|------|--|

YUTAKA

業務用焼豚 ラインナップ

焼豚 (モモ)



焼豚 (炙り)

