

# 業務用ラーメンタレ ラインナップ

タレには、醤油、塩、味噌等30以上の種類があります。一概に醤油といっても、地域によって炊き方も異なり、好まれる味も違います。弊社ではスープとの相性、地域特性にも適したタレをご提案いたします。

## 醤油 タレ(W)

商品特徴	どんな条件にも合う万能タレです。タレ自体に動物系エキス、魚介エキスを添加しているのであっさりしたスープでも深い味わいが出せます。また酢や砂糖を添加していただければつけ麺のタレとしても使用できます。
希釈目安	10倍(ラーメン) 8倍(つけ麺)
商品荷姿	1袋(1.1kg)
保存法	常温

## 醤油 タレ(B)

商品特徴	どんな条件にも合う万能タレです。特に魚介系のスープと相性がよく、かつお、煮干など相手を選びません。また酢や砂糖を添加していただければつけ麺のタレとしても使用できます。
希釈目安	10倍(ラーメン) 8倍(つけ麺)
商品荷姿	1袋(1.1kg)
保存法	常温

## 醤油 タレ(X)

商品特徴	どんな系統(濃淡、鶏豚等)のスープにも合う万能タレです。九州系のラーメンとの相性がよく長浜系の色味の薄いものに適しています。また澄んだスープで醤油の濃色を出したくない時にも便利です。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(G)

商品特徴	コストパフォーマンスに優れており、個性が強く独特の風味があるので、味にインパクトを出したい場合等に使用いただけます。スープとの相性はどちらかといえば豚骨ベースのものによく合います。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(C)

商品特徴	濃いスープでは家系、あっさりでは東京風中華そば。どちらかといえば濃いスープと相性がよく豚骨スープと合わせるのに適しています。化学調味料の添加が少ないので調理時に加えて使用していただくことにより旨みが増します。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(D)

商品特徴	くせがなく、どのようなラーメンにもそつなく合わせて頂けます。中でも鶏骨系スープに相性がよく淡麗鶏醤油ラーメンや鶏白湯に合います。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(M)

商品特徴	酵母菌を使用した濃厚中華そば用の醤油タレ。スープの濃度は中間あたりと相性が良く豚、鶏どちらのスープにも良く合います。また背脂とも相性がよく背脂系のラーメンにも使用していただけます。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(K)

商品特徴	真黒な醤油がベース。濃いスープでは和歌山系、あっさりでは黒醤油ラーメン等に使っていただけます。万能だが濃色な醤油がベースなので色味でインパクトが出しやすく見た目ほど塩辛くはありません。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(ブラック)

商品特徴	煮干をふんだんに使用した醤油タレです。また、背脂との相性もよく、燕三条系のラーメンにもおすすめです。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(Y)

商品特徴	こってりラーメンに良く合い、鶏系のスープをメインに幅広く使えます。スープの濃度を上げるための工夫をタレ自体にしており、競合店と差別化を図る超こってりラーメンを出したいお客様におすすめです。
希釈目安	10倍
商品荷姿	1本(1.8ℓ)
保存法	常温

## 醤油 タレ(J)

商品特徴	ガッツリ系のラーメンに使用するのであればまずこのタレで間違いありません。塩味よりも甘味が強いのが特徴で豚骨系のスープとの相性が抜群なのです。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(白湯)

商品特徴	九州ラーメン系にご使用いただける商品です。塩分が強くベーススープの色合いを崩したくない時におすすめです。
希釈目安	15倍
商品荷姿	1袋(1kg)
保存法	常温

## 醤油 タレ(喜多方)

商品特徴	福島県喜多方産の淡口醤油を使用したタレです。商品名通り喜多方らーめんでの使用が一番のお勧めで色が淡く、塩気が強いのが特徴です。他にも清湯系のラーメンや魚介系のラーメンにご使用いただけます。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(甘露)

商品特徴	甘露醤油をベースに使ったタレです。色味が濃く醤油の風味も強いのが特徴です。主張のあるタレです。清湯系もしくは魚介系のスープと相性がいいです。キャッチコピーや蘊蓄も考えやすいので販促促進にも一役買うことでしょう。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

## 醤油 タレ(黒)

商品特徴	たまり醤油をベースに使用しており甘みの強い醤油タレです。こちらの商品は濃油の色が濃く出る醤油タレになります。
希釈目安	10倍
商品荷姿	10ℓ
保存法	常温

# 業務用ラーメンタレ ラインナップ

タレには、醤油、塩、味噌等30以上の種類があります。一概に醤油といっても、地域によって炊き方も異なり、好まれる味も違います。弊社ではスープとの相性、地域特性にも適したタレをご提案いたします。

## 塩 タレ

商品特徴	弊社のオーソドックスな塩タレです。旨みが強く角のない塩味が特長で、合わせるスープを選ばないので様々なスープと組み合わせでお使いいただけます。特に、鶏系のスープと相性抜群で鶏白湯にご使用いただけます。
希釈目安	10倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## 塩 タレNo2

商品特徴	貝柱、干しエビを漬け込んで魚介風味がほどよく効いた塩タレで、魚介系のスープで合わせていただければダシが効いた魚介塩ラーメンが出来上がります。また弊社の醤油タレと併用でもご使用いただけます。
希釈目安	10倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## 味噌 極上味噌

商品特徴	合わせ味噌をベースにしたスタンダードな味噌タレです。玉葱などの野菜の旨みを加えておりどんなタイプのスープとの相性も高い万能な味噌タレで、コストパフォーマンスも高いです。
希釈目安	6倍
商品荷姿	1缶(3.3kg)
保存法	冷蔵

## 味噌 みそ

商品特徴	数種類の味噌をブレンドして味噌ラーメンに最適な定番の味噌タレです。旨みが強く札幌味噌系などの味噌ラーメンに使用していただけます。
希釈目安	6倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷蔵

## 味噌 味噌タレ

商品特徴	豚、鶏のエキス、野菜などを使用しコクと旨みを出しました。餃子の味噌たれとしてもお使いいただけます。
希釈目安	6倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷蔵

## 味噌 南蛮味噌

商品特徴	八丁味噌と辛口の信州味噌の2種類の味噌をベースにした味噌タレで辛みの強い赤唐辛子と青唐辛子を使用した辛さが引き立つ味噌タレです。辛味噌系のメニューを作る場合にはまずこの味噌をお勧めしております。
希釈目安	4倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷蔵

## つけ麺 タレ(かつお)

商品特徴	かつおベースのつけ麺のタレです。豚骨魚介つけめんやドロ系のつけめん等濃度のあるスープとの相性がよく動物系のスープに混ぜるだけで手軽にWスープになります。
希釈目安	3倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## つけ麺 タレ(煮干)

商品特徴	煮干ベースのつけ麺のタレです。豚骨魚介つけめんやドロ系のつけめん等濃度のあるスープとの相性がよく動物系のスープに混ぜるだけで手軽にWスープになります。
希釈目安	3倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## つけ麺 タレ(No2)

商品特徴	かつおベースのつけ麺のタレです。豚骨魚介つけめんやドロ系のつけめん等濃度のあるスープとの相性がよく動物系のスープに混ぜるだけで手軽にWスープになります。
希釈目安	3倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## つけ麺 タレ(No3)

商品特徴	たまり醤油、淡口醤油の2種類の醤油とみりんや砂糖のかえしにうるめ節、目近節を煮出したつけ汁です。たまり醤油を使用しているため見た目も深い漆黒で辛口なつけタレです。
希釈目安	1倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## つけ麺 タレ(No4)

商品特徴	かつおベースのつけ麺のタレです。豚骨魚介つけめんやドロ系のつけめん等濃度のあるスープとの相性がよく動物系のスープに混ぜるだけで手軽にWスープになります。
希釈目安	3倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## つけ麺 タレ(トマト)

商品特徴	スパゲッティのミートソースとナポリタンを足したイメージしたつけ麺タレです。トマトソースの酸味とチリソースの辛みがバランスのいいタレです。どちらかといえば調題との相性がよく限定メニュー等に最適です。
希釈目安	3倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## つけ麺 冷やしつけ麺タレ

商品特徴	醤油ベースに柚子を効かせ上品に仕上げたつけ麺タレ。細麺と相性が良く、夏季限定メニュー等に最適です。
希釈目安	3倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## つけ麺 冷やし坦々タレ

商品特徴	芝麻醤をたっぷり使い、濃厚な胡麻の風味を凝縮させた坦々タレ。細麺と相性が良く夏季限定メニュー等に最適です。
希釈目安	希釈なし
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## つけ麺 海老つけ麺タレ

商品特徴	スパゲッティのミートソースとナポリタンを足したイメージしたつけ麺タレです。トマトソースの酸味とチリソースの辛みがバランスのいいタレです。どちらかといえば調題との相性がよく限定メニュー等に最適です。
希釈目安	3倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## その他 ベジタブルペースト

商品特徴	キャベツ・カボチャ・ニンジンなどをペースト状にした商品です。ラーメン等に野菜感を増やしたい時にお使いいただけるのと、冷やしラーメンにもご使用いただけます。
希釈目安	4倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## その他 汁なし坦々タレ

商品特徴	花椒をふんだんに使って花椒特有のシビレと厳選した唐辛子のカラミが効いたパンチのある坦々麺専用タレです。とりわけ花椒の香りと辛味がインパクト大の辛いモノ好きな方にはやみつきになる旨さの一品です。
希釈目安	1倍~1.5倍
商品荷姿	1kg
保存法	冷凍

## その他 冷麺タレ

商品特徴	冷やし中華専用タレです。酸味を効かしたオーソドックスな醤油ベースの(ダック)胡麻の風味が香ばしい(パンパン)味噌ベースにした(胡麻味噌)の3種類をご用意しております。
希釈目安	希釈なし
商品荷姿	2ℓ
保存法	冷凍