

化学調味料不使用

ラーメンスープ シリーズ

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



無化調 醤油ラーメンスープ

超特選醤油・黒みりん・鶏・豚の素材の旨みを最大限に引き出すために化学調味料は使用しておりません

無化調 味噌ラーメンスープ

鶏・豚・香味野菜の素材の旨みを最大限に引き出すために化学調味料は使用しておりません

無化調 塩ラーメンスープ

鶏・豚・魚醤の素材の旨みを最大限に引き出すために化学調味料は使用しておりません

本格ラーメンスープ シリーズ

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



あっさり旨コク 中華スープ

超特選醤油を使用したすっきりとした味わいの中にもコクがある醤油スープ

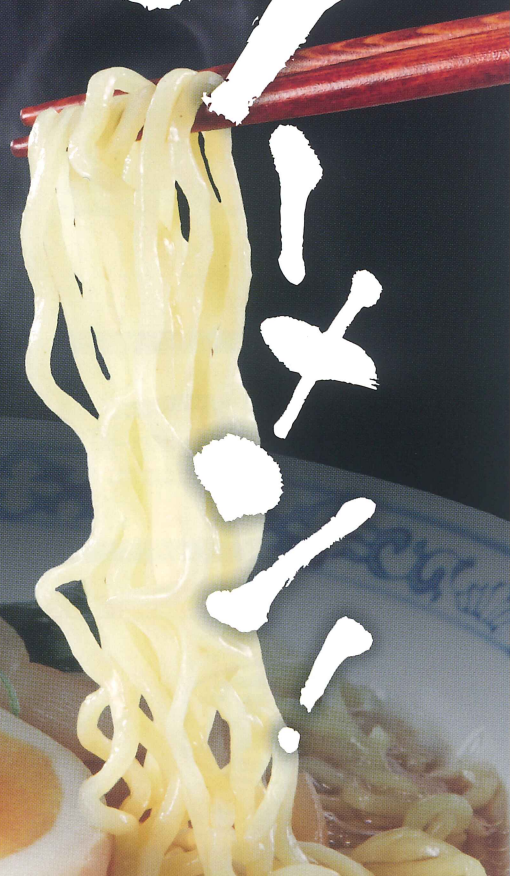
辛味噌 ラーメンスープ

豚骨と煮干の旨みに豆板醤と唐辛子の辛味をブレンドした濃厚で深い旨みのある辛味噌スープ

4種の貝 ラーメンスープ

あさり・ほたて・かき・しじみの4種の貝エキスの旨みたっぷりの塩スープにオリーブオイルを合わせました

お家で できる 本格 ラーメン

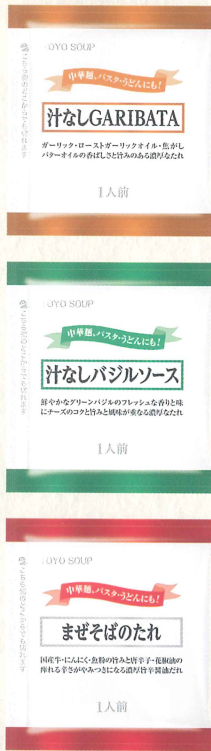


東洋スープ株式会社

本格ラーメン・つけ麺・まぜめんが簡単、手軽にお家でできる！

汁なしのたれシリーズ

ゆでためんとよく混ぜてお召し上がりください



汁なしGARIBATA

ガーリック・ローストガーリックオイル・焦がしバターオイルの香ばしさと旨みのある濃厚なたれ

汁なしバジルソース

鮮やかなグリーンバジルのフレッシュな香りと味にチーズのコクと旨みと風味が重なる濃厚なたれ

まぜそばのたれ

国産牛・にんにく・魚粉の旨みと唐辛子・花椒油の痺れる辛さがやみつきになる濃厚旨辛醤油だれ

中華麺 はもちろん、

パスタ うどん

にもよく合います!



汁なし3種の貝ソース

あさり・ほたて・はまぐりの3種類の貝だしの旨みにオリーブオイルの香りを合わせた濃厚なたれ

汁なしとんこつのだれ

国産の豚骨を炊きだした白湯エキスの旨みとにんにくのコクがマッチした味わい深い濃厚豚骨だれ

油そばのたれ

新鮮な豚脂の風味と香りが生きたラードと芳醇な香味の濃口ごま油を合わせた濃厚な特製醤油だれ

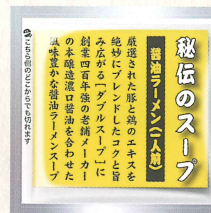
定番ラーメンスープシリーズ

300mlの熱湯で溶かしてご使用ください



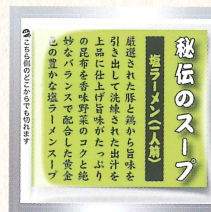
秘伝のスープ 味噌

熟練職人が厳選した大豆を熟成発酵させた濃厚な味噌に厳選された豚の絶妙なエキスと香味野菜の旨味に加えてゴマ油と唐辛子の香味を効かせた芳醇なみそラーメンのスープ



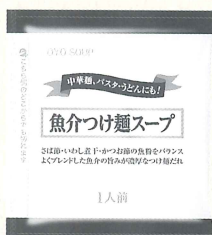
秘伝のスープ 醤油

厳選された豚と鶏のエキスを絶妙にブレンドしたコクと旨み広がる「ダブルスープ」に創業四百年強の老舗メーカーの本醸造濃口醤油を合わせた風味豊かな醤油ラーメンスープ



秘伝のスープ 塩

厳選された豚と鶏から旨みを引き出して洗練された出汁を上品に仕上げ旨味がたっぷりの昆布を香味野菜のコクと絶妙なバランスで配合した黄金色の豊かな塩ラーメンスープ



中華麺、パスタ・うどんにも！ 魚介つけ麺スープ

さば節・いわし煮干・かつお節の魚粉をバランスよくブレンドした魚介の旨みが濃厚なつけ麺だれ

100mlの熱湯で溶かしてご使用ください



冷し中華スープ

本醸造濃口醤油をベースに芳醇な香りの濃口ごま油を合わせたさっぱり絶品の冷し中華スープです

うすめずにそのままご使用ください



東洋スープ株式会社

一杯の幸せを追求します

<http://toyosoup.co.jp/>

本社 〒211-0013 神奈川県川崎市中原区上平間1534
TEL.044 (522) 9312 FAX.044 (555) 3496

工場 〒300-1152 茨城県稲敷郡阿見町荒川本郷1476-1
TEL.029 (843) 2693 FAX.029 (841) 1947