

がっつり系 ラーメンスープ

にんにく背脂 濃厚醤油 ラーメンスープ

豚の旨みとニンニクの風味が
ガッツリきいた濃厚スープ

230mlの熱湯で溶かして
ご使用ください



がっつり豚 ラーメンスープ

豚骨とニンニクの旨みに濃厚
な背脂の甘みを詰め込んだ
クセになるコク深い味わいの
こってり豚骨醤油スープ

250mlの熱湯で溶かして
ご使用ください

濃厚 ラーメンスープ

鶏白湯ラーメンスープ

鶏の旨みを最大限に引き出した玉ねぎ
の甘み広がる濃厚鶏白湯

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



本格 ラーメンスープ



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

素材本来の旨味を活かす やさしい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
き出したスープ

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください

お家で
できる
本格
ラーメン！



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！

まぜめんのたれ

ゆでためんとよく混ぜてお召し上がりください



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の濃厚旨辛醤油だれ

1人前

中華麺はもちろん、

パスタ



うどん

にもよく合います！



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

1人前

定番ラーメンスープ



とんこつラーメンスープ

豚骨を炊きだした白湯エキスの旨みをきかせた濃厚なスープ

1人前

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



鶏ガラ醤油ラーメンスープ

鶏の旨みと風味をきかせたあっさりしながらもコク深い味わい

1人前

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



煮干醤油ラーメンスープ

にぼしのコクがありながらもすっきりとした味わい

1人前

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



秘伝のスープ 醤油

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

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



秘伝のスープ 味噌

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

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



秘伝のスープ 塩

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

250mlの熱湯で溶かしてご使用ください



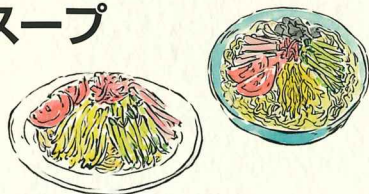
中華麺、パスタ・うどんにも！ 魚介つけ麺スープ

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

1人前

100mlの熱湯で溶かしてご使用ください

冷たいスープ



ざる中華スープ

かつおの旨みをきかせた少し甘めのスープ

1人前

うすめずにそのままご使用ください



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



冷しラーメンスープ

日高昆布と焼きえびの旨みにエビオイルを合わせました

1人前

250mlの冷水でうすめてご使用ください



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.030 (842) 2602 FAX.030 (841) 1047