

# シーズニングニュース

9月・10月

シーズニング開発.com

検索

少しずつ秋の気配を感じる今日この頃となりました。

今回のシーズニングはラーメン特集です。

新商品としましては ご当地のラーメンシーズニングを試作してみました。

それぞれの味の特徴を引き出すことができているでしょうか・・・

ぜひ、お試しください。掲載しているご当地ラーメン以外のシーズニングも開発できますので、お気軽にお問い合わせください。



## ラーメンシーズニング特集



### 豚骨ラーメン

豚骨をベースにした醤油味です。豚骨エキスとかすかに感じる生姜の味が旨味を引き立たせています。



### 醤油ラーメン

オーソドックスな醤油ラーメンですが醤油独自の旨味が味わえます。香辛料を効かせたピリ辛スープが食欲を増進させます。



### 塩ラーメン

旨味のある塩味です。澄みきったスープのイメージで、あつさりとした塩ラーメンに仕上りました。



### 味噌バターラーメン

赤味噌をベースに香辛料を加え ピリッとした辛みがありましたがバター風味でまろやかな味に仕上がっています。



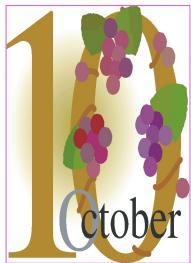
### チャンポン麺

カツオを中心魚介と豚骨そして野菜のエキスがミックスされ、旨味タップリ、チャンポン麺のスープの味が再現されています。



### にんにくラーメン

ニンニクの香りと味がしっかりと味わえるスタミナラーメンのイメージです。ニンニクの味わいがいつまでも後味に残ります。



# 今月のシーズニングおすすめ情報

## カタログにない新商品のご紹介



函館塩ラーメン

チキンとトンコツスープをうまく混ぜ合わせ透明感のあるあっさりとしたスープの味に仕上がっていきます。



尾道ラーメン

鶏がら、豚骨をベースにした醤油味です。隠し味に小魚のだしが含まれています。香辛料も効かせちょっぴりピリ辛でコクのある味です。



ソーキそば

トンコツをベースに淡口醤油と和風だしであっさり仕上がっています。後味もサッパリとして食べやすくしています。



徳島ラーメン

トンコツと醤油がベースのスープに豚肉の甘みに卵のまろやかさが加わりコクのあるしっかりとした味に仕上がっていきます。



ジャージャー麺

ジャージャー麺特有の辛みが効いています。辛さの中にも甘みとコクがあり、どんな生地にでもマッチしそうです。



ネギラーメン

醤油ラーメンにたっぷりのネギをトッピングさせたイメージで、ネギの風味と味わいが豊かに広がります。

### ☆今、話題のパクチーに挑戦！☆

パクチーは東南アジア料理によく使用されるセリ科の香辛料です。英語では「コリアンダー」と呼ばれています。

丸福では乾燥パクチーを使用し、今、人気上昇中のパクチーシーズニングを試作しました。パクチー独特の癖のある香りは、一般的にはカメムシの匂いだと言われていますが、丸福のパクチーシーズニングは清涼感があり爽やかな味に仕上がっています。米菓やポテトチップ、フライドポテトなどにかけていただいたらと多種多様の使い道があるのではないでしょうか。



**おすすめ**

株式会社丸福

〒578-0935  
東大阪市若江東町1-1-59  
TEL 06-6727-3850  
FAX 06-6727-3851  
Mail  
[info@marufuku-foos.co.jp](mailto:info@marufuku-foos.co.jp)