

2019年1月25日
エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 業務用新商品 e-Basic ラーメンスープシリーズ 「とり白湯^{パイタン}ラーメンスープ」新発売 お湯割りでおいしい！アレンジ自由自在！

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、2019年2月4日（月）より、業務用商品の e-Basic ラーメンスープシリーズに「とり白湯（パイタン）ラーメンスープ」を追加ラインアップし、全国で発売いたします。



e-Basic とり白湯ラーメンスープ

鶏のうまみと香味野菜の風味を効かせた、とり白湯ラーメンスープです。香味油やがらスープを組み合わせることで、お好みのラーメンスープへと簡単にアレンジできます。



商品名	発売日	内容量	入数	発売地区
e-Basic とり白湯ラーメンスープ	2月4日（月）	500ミリリットル	1ケース12本入り	全国
		1.8リットル	1ケース6本入り	

e-Basicラーメンスープシリーズは、基本メニューから応用メニューまで幅広くお使いいただけるベーシックな味わいの調味料シリーズです。訪日外国人や海外における白湯系ラーメンの人気の高まりを受け、同シリーズに、「とり白湯ラーメンスープ」を追加発売いたします。シリーズは「醤油ラーメンスープ」、「味噌ラーメンスープ」「塩ラーメンスープ」「豚骨ラーメンスープ」と合わせて全5品のラインアップとなります。

「とり白湯ラーメンスープ」は、鶏のうまみと香味野菜の風味を効かせたラーメンスープです。お湯で希釈するだけで、鶏のうまみが詰まった白湯スープを手軽に作れます。シンプルな味わいなので、香味油やがらスープなどの調味料と組み合わせることでさまざまなアレンジを楽しめ、ラーメンだけでなく、鍋やスープなどにもご使用いただけます。容量は500ミリリットルと1.8リットルの2サイズです。海外でもご不便なくお使いいただけるよう、商品ラベルの商品名と使用方法は日本語と英語を併記しています。

使い方は、本品をお湯またはがらスープで10～11倍に希釈してご使用ください。ラーメン1人分なら本品30ミリリットル（約34グラム）に対して、お湯270～300ミリリットルとなります。500ミリリットルで約12～16人分、1.8リットルで約44～59人分のラーメンを作ることができます。

外食業界では、人手不足を背景に、時短・簡単オペレーションが重視される一方、汎用性の高い調味料が求められています。簡易オペレーションかつ汎用性の高いスープの提供を可能にする e-Basic シリーズを提案することで、外食業界や産業給食へのお役立ちを図ってまいります。

本件に関するお問い合わせ

- 報道関係の方のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 広報課
電話 045-226-0234 FAX 045-650-9025
- お客様のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 お客様相談室
電話 0120-892-970

業務用ユーザー専用サイト

レシピ検索など
外食店の
メニュー作りの
応援サイト



<https://e-net.ebarafoods.com/netuser/>