

2020年1月27日

エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 業務用新商品

# 動物性原料不使用！「ベジラーメンスープ <sup>パイタン</sup> 白湯風」新発売

## お湯で希釈するだけで豚骨白湯風のスープが完成

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、2020年2月4日（火）より、業務用商品「ベジラーメンスープ 白湯（パイタン）風」を全国で発売いたします。



### ベジラーメンスープ 白湯風

豚などの動物性原料を使用することなく、豚骨白湯風の味わいが楽しめるラーメンスープです。

商品名	ベジラーメンスープ 白湯風
発売日	2月4日
内容量	1,540グラム
入数	1ケース6本入り
発売地区	全国



「ベジラーメンスープ 白湯風」は、動物性原料（牛・豚・鶏・卵・乳などの畜産物、魚介類を含む原料）を使用することなく、豚骨白湯風の味わいが楽しめるラーメンスープです。みそと野菜（ニンニク、タマネギ）、ピーナッツバターをベースに、豆乳でまろやかに仕上げました。植物由来のフレーバーを効かせることで豚骨白湯のようなコクのある風味が楽しめます。野菜が主役のラーメンやつけ麺、冷麺、鍋のスープなどに幅広くご使用いただけます。

使用方法は、本品をお湯で8～9倍に希釈してご使用ください。ラーメン1人前なら本品40グラムに対して、お湯280～320ミリリットルとなります。本品1本（1,540グラム）で、約38人分のラーメンを作ることができます。

訪日外国人の増加とともに、外食業界では多様な食文化に合わせたさまざまな対応が求められています。特に、日本のラーメンは外国人観光客に人気のメニューとなっており、そのニーズも多様化しています。一方で、外食業界では人手不足を背景に、時短・簡単なオペレーションが重視されています。エバラ食品は、簡易オペレーションで多様なニーズへの対応を可能にする本品を発売することで、外食業界へのお役立ちを図ってまいります。



ベジ冷麺



彩り野菜のヘルシーベジ鍋

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/>