

「札幌生まれのラーメンサラダ」 2皿分

株式会社 菊水
代表取締役 小川 信夫
商品事業部長 杉野 邦彦
〒067-0051
北海道江別市工業町19-6
TEL(011)383-5052
FAX(011)385-4326

北海道の居酒屋定番メニューとして人気のラーメンサラダは、ラーメンの本場である札幌がその発祥とされています。

冷たい麺にたっぷりの野菜を盛りつけ、好みのドレッシングをかける、大人から子供まで楽しめる手軽なヘルシーメニュー。ごまの香ばしさと程良いマヨネーズの酸味が利いたクリーミーなドレッシングで、好みの野菜を加えて、つるつるシコシコ麺とともに楽しみください。

■コシと弾力が自慢の「三段熟成ちぢれ麺」

麺粒熟成:小麦粉と水を馴染ませ粒状にし、水和を促進させる為の工程です。

小麦粉中のたんぱく質が、粘弾性に富むグルテンを生成します。

麺帯熟成:圧力をかけて延ばした生地を帯状に巻き取り、一定時間休ませます。

圧力により壊れたグルテンの構造が緩和され、柔軟性を取り戻します。

麺線熟成:1本ずつ切り出された麺線を保管し、自然に脱気させます。

脱気により食感に締まりが出る他、滑らかで歯切れが良くなります。

菊水の「札幌生まれのラーメンサラダ」は、「札幌ラーメン」の基準(※)にのっとり作られた、本場・札幌のラーメンです。

※全国生めん類公正取引協議会の定める「本場・名産・特産等の表示」を行う際の「札幌ラーメン」の基準
(製造地、原料小麦粉の規格、及び熟成時間)

■胡麻マヨネーズドレッシング付き

香り高い「すりごま」とマヨネーズのまろやかな酸味が程よくマッチし、コクのある爽やかな甘さのドレッシングです。つるつるシコシコ麺によく絡む、クリーミーな胡麻マヨネーズドレッシングでお召し上がりください。

(商品規格)

■「札幌生まれのラーメンサラダ」2皿分

生ラーメン 110g×2食

ドレッシング 45g×2食

(賞味期間)

製造日を含み30日間(要冷蔵)

(販売地区)

北海道

(発売時期)

平成22年3月16日

(販売方法)

有名百貨店、有名スーパーなど

(商品画像)

