

商品概要

商品名	サッポロ一番 麵屋 味処 札幌味噌ラーメン	サッポロ一番 麵屋 味処 尾道醤油ラーメン	サッポロ一番 麵屋 味処 博多豚骨ラーメン
JANコード	4901734009009	4901734009016	4901734009023
内容量	99g (めん65g)	100g (めん65g)	82g (めん65g)
希望小売価格	155円 (外税)	155円 (外税)	155円 (外税)
荷姿	1c/s12食入り	1c/s12食入り	1c/s12食入り

商品特徴

商品名	サッポロ一番 麵屋 味処 札幌味噌ラーメン	サッポロ一番 麵屋 味処 尾道醤油ラーメン	サッポロ一番 麵屋 味処 博多豚骨ラーメン
めん	(麵線 : 16 番 丸型) 札幌ラーメンの特徴を再現した、黄色みをおび、もちもちとした弾力のある食感の太縮れ麺です。	(麵線 : 16 番 角型) 尾道ラーメンの特徴である巾広のちぢれ平麺を再現しました。シコシコとした食べ応えのある食感です。	(麵線 : 26 番 角型) 戻し時間 2 分で博多ラーメンの特徴のバリカタ麺を再現しました。小麦粉本来の持つコシが十分に味わえる麺です。
スープ	北海道醸造味噌に調理肉エキスと風味豊かな香味野菜を合わせた奥深い味わいの味噌スープです。美味しさを引き立てる焦がしラード風味の調味油が香ります。	丸大豆醤油を使用したスープに、優しく漂う瀬戸内産煮干しのだし感、豚背脂の脂感と風味が合わさった、甘さと旨さのある醤油味のスープです。	コクのある九州産豚骨エキスをベースに、舌触りの滑らかな厚みのある豚骨エキスと濃口醤油を加えた、豚骨ラーメンの濃厚さが引き立ったスープです。
具材	旨みのあるジューシーな肉そぼろ、色鮮やかなネギ、シャキシャキとしたもやしの組み合わせです。	ジューシーなチャーシュー、歯ごたえの良いメンマ、色鮮やかなネギがどんぶりを彩る具材です。	いりごま、紅しょうが、ネギといった、豚骨ラーメンのトッピングの定番ともいえる具材です。(あとのせかやく)