

商品特徴

	サッポロ一番 具材工房 炭火屋 とんこつラーメン
めん	(麺線; 24番 丸型 麺厚; 1.25mm ノンフライ麺 70g 戻し時間4分) シコシコとした歯切れの強い食感と独特なのごとしが特徴の、ノンフライ細麺です。
スープ	旨み溢れる黒豚肉エキスとポーク白湯に、香ばしい甘みのあるローストガーリックとソテーオニオンを合わせ、まるやかで、コクがあるとんこつスープに仕上げました。 臭みのない薩摩黒豚豚脂を含んだガーリックオイルの香りが、さらにスープを引き立てます。
具材	炭火で焼いた本格的なチャーシューの食欲をそそる香ばしい香りと濃縮された旨みをご堪能下さい。 また、金ごまの華やかな香りはスープの美味しさを一層引き立て、ネギの風味とキクラゲとメンマのコリコリ食感も、とんこつスープとの相性が抜群です。 さらに、風味の良い焼のりを3枚使用した、ボリューム感のある具材です。

商品概要

商品名	サッポロ一番 具材工房 炭火屋 とんこつラーメン
JANコード	4901734009870
内容量	143g(めん70g)
希望小売価格	246円(外税)
荷姿	1c/s = 12食入り