

ヘイワ 業務用ラーメンスープ新製品

～コク深く透きとおったスープの清湯系本格塩ラーメン～

だいち しお
大地の塩ラーメンスープ 1kg・30ml

3月30日より全国で新発売

平和食品工業は、「コク深く透きとおったスープが魅力」の「大地の塩ラーメンスープ」を3月30日より全国で新発売します。

2020年9月に発売した「大地の味噌ラーメンスープ」は大きな反響を呼び、おかげさまで味噌ラーメンのヘイワと言われる弊社の味噌ラーメンスープの中でも核となるヒット商品に育てていただきました。「雄大な大地を思わせる豊かな風味」というコンセプトが評価されております。

この度、「大地のラーメンスープ」のコンセプトを引継ぐシリーズ新製品「大地の塩ラーメンスープ」を発売いたします。雄大な大地と海の恵みを思わせるラーメンスープです。コク深く透きとおったスープが魅力の清湯系本格塩ラーメンスープのメニュー提供をお考えの外食店様、産業給食業者様にご提案いたします。

New!

《大地の塩ラーメンスープ 1kg (約28食分)》

《大地の塩ラーメンスープ 30ml (小袋1食分)》



《調理例》

平和 大地の塩 ラーメンスープ

北海道産昆布だしの旨み、ほたて・スルメ・煮干しのエキスが織りなす深い味わいと、じっくり炊き出した鶏がらの旨みを香味野菜のきわだつ香りが引き立てる、コク深く透きとおったスープが魅力の本格塩ラーメンスープです。雄大な大地と海の恵みを思わせる豊かな風味をお楽しみください。



調理例

■使用方法

本品約30ml(約35g)を300mlの熱湯またはがらスープで溶いてご使用ください。



※商品画像はイメージです

【商品特徴】

< 大地の塩ラーメンスープ 1kg・30ml >

北海道産昆布だしの旨み、ほたて・スルメ・煮干しのエキスが織りなす深い味わいと、じっくり炊き出した鶏がらの旨みを香味野菜のきわだつ香りが引き立てる、コク深く透きとおったスープが魅力の本格塩ラーメンスープです。雄大な大地と海の恵みを思わせる豊かな風味をお楽しみください。

【商品概要】

商品名	内容量	荷姿	使用方法	発売日	参考 ユーザー価格	発売地区
大地の塩ラーメンスープ	1kg	1kg×10袋	本品約30ml(約35g)を300mlの熱湯またはがらスープで溶いてご使用ください。	3月30日	850円	全国
	30ml	30ml×20袋×6			—	



「食」のメニュープランナー
平和食品工業株式会社

商品詳細は
こちらから



平和食品工業株式会社

東京本社 〒158-0082 東京都世田谷区等々力 4-6-1

お客様のお問い合わせ先 : 平和食品工業(株)本社
報道関係者様のお問い合わせ先 : 平和食品工業(株)広報室

03(5752)5211
03(5752)5221(担当/福岡・栗原)