

濃厚！真鯛スープ

この度、2018年2月より真鯛スープの販売を始めました。

特徴

- 真鯛特有の上品な香り。
- 格別のコクと旨み。
- 愛媛県宇和海の養殖真鯛を中心に使用。
(真鯛以外の魚介類は不使用)
- 出汁は丹念にじっくり時間をかけ熱水抽出。
(酵素分解、アルコール抽出は行っていません)



宇和海

用途 添加割合

- 真鯛ラーメン……12倍希釈
 - 鍋料理……14倍希釈
 - 炊込ご飯……40ml/1合
 - 茶わん蒸し……1~2%
 - だし巻き卵……3~4%
 - その他、料理の隠し味にご使用ください
- * 上記はお好みで調整ください。



詳細

- 賞味期限……8か月
- 保存方法……冷蔵保存
- 原材料……鯛だし、還元水飴、食塩、たん白加水分解物、醸造酢、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)(一部に大豆を含む)

真鯛濃縮スープ 販売価格

10kg 19,800円(税別) * キュビテナー使用

ラーメンスープとして約400杯

12倍希釈/1杯270ccの場合 @49.5円

1ℓ × 8本 20,000円(税別) * ペットボトル使用

ラーメンスープとして約355杯 (8本/ケース)

12倍希釈/1杯270ccの場合 @56円

真鯛



〒761-8032 香川県高松市檀紙町1648-8

株式会社トラスト・ジャパン HP <http://trust-food.jp>

☎087-813-5426 📠087-813-5427 ✉tai@trust-food.jp

ネットオーダー <http://trust-food.jp/orderform>

ネットオーダー

