

1 味噌ラーメン

【材料】(1人分)

	中華麺	110 g
	長ネギ	10 g
A	PS-2	1 g
	水	99 g
	もやし	25 g
B	クッキングメートNC	0.5 g
	水	90 g
	めんま	15 g
	チャーシュー	25 g
	コーン	15 g
	味噌ラーメンのスープ	250 g

【作り方】

- ① カットした長ネギをAに10分間浸漬する。
- ② ①を液切りし、ため水で3回水洗いし、1分間脱水する。
- ③ Bでもやしを下茹でする。
- ④ 中華麺を湯でる。
- ⑤ ④にスープを合わせ、②、③をトッピングする。めんま、チャーシュー、コーンをトッピングする。

当社製品のご紹介

食品用除菌洗浄剤

PS-2

調理前の畜肉、魚介や生鮮野菜に使用することで、食材に付着している細菌、特に大腸菌群を効果的に除菌します。



2 冷やしうどん

【材料】(1人分)

	うどん	125 g
	青ネギ	6 g
A	フレッシュロン・鮮彩	5 g
	水	95 g
	揚げ玉	適量
B	合わせだし	200 g
	醤油	18 g
	みりん	9 g

【作り方】

- ① Aの水にフレッシュロン・鮮彩を溶かし、カットした青ネギを10分間浸漬する。
- ② うどんを茹で、冷水(分量外)でしめる。
- ③ Bを合わせる。
- ④ ①の液切りをし②、③を盛り付けたものにトッピングする。揚げ玉をトッピングする。

当社製品のご紹介

カット野菜向けの日持向上剤

フレッシュロン・鮮彩

静菌効果と変色抑制効果を併せ持つ日持向上剤です。風味への影響が小さく、野菜本来の風味と鮮やかな色調を楽しめます。

