

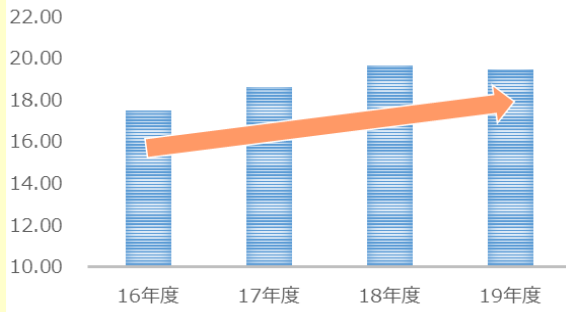
レンジアップ[®] ラーメン ご提案

ご提案背景

■ ラーメンの需要は？

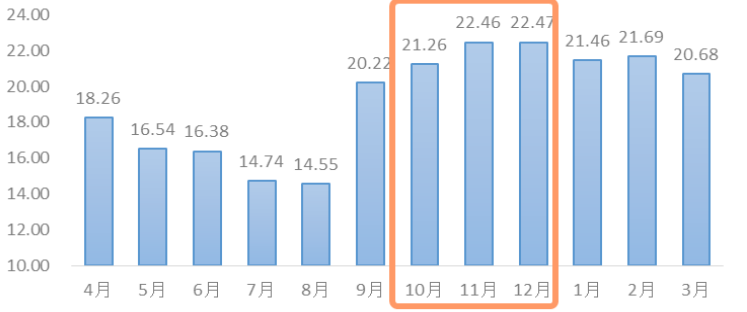
◇ ラーメン食卓出現頻度

出典：インテージ キッチンダイアリー
ラーメン食卓出現頻度



◇ ラーメン月別食卓出現頻度

出典：インテージ キッチンダイアリー
ラーメン食卓出現頻度



商品ご提案

■ 鶏白湯ラーメン (参考売価 398円)



原料	重量
中華麺	200 g
チャーシュー	2枚
長ネギ	10 g
青ねぎ	5 g
濃厚白湯鍋	30 g
水	220 g
ゼラチン	5 g



☆レシピ☆

1. スープを水で希釈し、ゼラチンを加えます。
2. 80℃以下でゼラチンを溶かし、冷蔵庫で冷やし固めます。
3. 固めたスープをトレーにのせ、その上に麺をのせます。
4. 具材をトッピングし完成です。※レンジであたためる際は600w-4分加熱

■ ちゃんぽん (参考売価 398円)



原料	重量
ちゃんぽん	200 g
豚バラ	20 g
いか	20 g
キャバツ・玉ねぎ・人参・かまぼこ	110 g
濃厚白湯鍋	30 g
水	220 g
ゼラチン	5 g



☆レシピ☆

1. スープを水で希釈し、ゼラチンを加えます。
2. 80℃以下でゼラチンを溶かし、冷蔵庫で冷やし固めます。
3. 固めたスープをトレーにのせ、その上に麺をのせます。
4. 具材をトッピングし完成です。※レンジであたためる際は600w-4分加熱

■ 醤油ラーメン (参考売価 398円)



原料	重量
中華麺	200 g
チャーシュー	2枚
白ねぎ	30 g
半熟卵	1/2個
もつ鍋の素	50 g
水	250 g
ゼラチン	5 g



☆レシピ☆

1. スープを水で希釈し、ゼラチンを加えます。
2. 80℃以下でゼラチンを溶かし、冷蔵庫で冷やし固めます。
3. 固めたスープをトレーにのせ、その上に麺をのせます。
4. 具材をトッピングし完成です。※レンジであたためる際は600w-4分加熱

■ 味噌バターコーンラーメン (参考売価 458円)



原料	重量
中華麺	200 g
チャーシュー	2枚
白ねぎ	30 g
半熟卵	1/2個
濃厚白湯鍋	50 g
水	250 g
ゼラチン	5 g



☆レシピ☆

1. スープを水で希釈し、ゼラチンを加えます。
2. 80℃以下でゼラチンを溶かし、冷蔵庫で冷やし固めます。
3. 固めたスープをトレーにのせ、その上に麺をのせます。
4. 具材をトッピングし完成です。※レンジであたためる際は600w-4分加熱