



# 蔵づくり 醤油の ラーメン



＼ 醤油を味わう /  
醤油の名門が手掛ける  
心から安心できる究極の一杯

## 金笛醤油使用

### 木桶仕込み天然醸造醤油の芳醇な香りとキレ

寛政元年（1789年）の創業以来、川越藩ゆかりの川島の地で伝統的手法により国産丸大豆、国産小麦、天日塩のみを原料とし、2夏大きな杉桶で発酵・熟成させた天然醸造醤油「金笛醤油」をベースに、酵母エキスを使用せず、鶏・豚・野菜などの素材のおいしさで仕上げ、醤油のおいしさを存分に引き出しました。

発酵調味液粉末とは



さとうきび・とうもろこし由来の糖分を  
微生物の力で発酵



## 酵母エキス不使用

### 素材本来の旨みを活かす

酵母エキスは食品添加物ではありませんが、加工度の高い酵母エキスもあり、ナチュラル志向の層では一括表示だけでは判断できないため敬遠されがちです。酵母エキスを使用せず、植物由来の原料を微生物の力で発酵させた、発酵調味液粉末を使用しました。



## ラード不使用

### エキストラヴァージンオリーブ油で軽やかに

動物性のラードなどは使用せず、エキストラヴァージンオリーブ油を使用することにより、醤油本来の芳醇な香りとキレを活かしつつ、後味の軽い上品な一杯に仕上がっています。

## ノンフライ麺

### 醤油スープを引き立てるもちもち麺

麺は、国産小麦の小麦粉を使用し、卵を使わず独自の製法でコシを出したノンフライ麺。内モンゴルの地層から採取・結晶化した蒙古王かんすいを使用し、生麺感覚に仕上げました。醤油スープを引き立てるもちもち麺です。



SOKEN.SHA  
LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/kurazukurishoyuramen/>

