

Organic
有機ノンフライ
ラーメン **スープなし**
Organic Non-Fried Ramen without
seasoning packet



Organic
有機ノンフライ
醤油ラーメン
Organic Non-Fried Soy Sauce Ramen



Organic
有機ノンフライ
味噌ラーメン
Organic Non-Fried Miso Ramen



オーガニックのその先へ

究極の「純・植物性」有機ラーメン

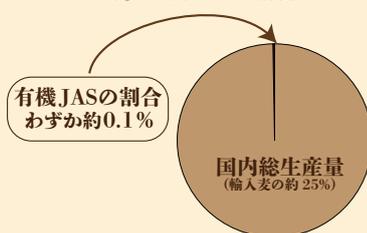
～国産有機小麦、沖縄の海水塩、こだわりの植物性原料が作りだした、五感を満たす一杯～
創健社の有機ラーメンは、更に原料にこだわり、有機プラントベースラーメンとして生まれ変わりました。

希少な国産有機小麦粉 100%

麺の小麦粉は以前は北米産有機強力粉を使用していましたが、更に希少な国産有機小麦粉100%に変更しました。
かん水などのつなぎを使わず、独自の製法でもっちり & 強いコシのある麺に仕上げました。
小麦粉を国産有機に変更することによって日本の有機農業を支えるため「国産有機原料」の使用を推進しています。



2022 年麦(小麦・大麦・はたか麦)の国内総生産量と有機 JAS 格付量の割合



出典：農林水産省 有機農業をめぐる事情について



※画像はイメージです。

ミネラル分を含む沖縄の海水塩

麺に使用する食塩を沖縄の海水を丁寧に炊き上げて作った海水塩に変更しました。ミネラル分を含む塩が国産有機小麦本来の風味を引き立てます。



より本格的なおいしさに

スープの原料及び配合量を全面的に見直しました。



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

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。



プラントベース (動物原料不使用)

動物性エキスなどに頼らず、厳選した植物性原料の配合とバランスのみで、雑味のない、素材本来のkokoroのあるプラントベースの有機スープを完成させました。
からだへのやさしさと環境への配慮を両立しながら、五感を満たす一杯に仕上げました。



※画像は調理イメージです。

主な特長

麺の小麦粉は希少な国産有機小麦粉 100% に沖縄の海水塩を使用したコシのあるノンフライ麺。

特製スープは、酵母エキスを使用せず、植物素材のみを使用してkokoroと旨みを引き出した人と環境にやさしいラーメンです。

JAS
ECOCERT
有機 JAS 認証品
沖縄の海水塩使用(麺)

Plant-Based
プラントベース
ノンフライ麺
かん水不使用

国産有機小麦粉100%使用
酵母エキス不使用

選べる3種類

有機ノンフライ
ラーメン **スープなし**
Organic Non-Fried Ramen without
seasoning packet

お好みのおおし上がり方でお楽しみ頂けるよう、
スープは付いていません。

有機ノンフライ
醤油ラーメン
Organic Non-Fried Soy Sauce Ramen

酵母エキスを使用せず、有機しょうゆをベースに
玉ねぎ、にんにく、昆布など、植物性原料のみでの
旨みを効かせたkokoroのあるおいしさです。

有機ノンフライ
味噌ラーメン
Organic Non-Fried Miso Ramen

酵母エキスを使用せず、有機味噌をベースに、
にんにく、昆布など、植物性原料のみでの旨み
を効かせたkokoroのあるおいしさです。



この商品の詳しい説明はこちら>>

https://sokensha.co.jp/pickup/organic_ramen/

