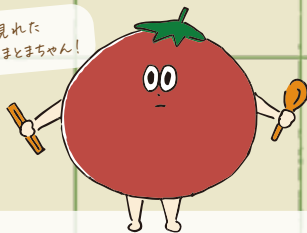


とまとちゃんプロフィール

突然現れた謎の妖精、とまとちゃん！



とまとらーめんが大好きな妖精。いつでもおいしいらーめんが食べられるようマイ箸とレンゲを持ち歩いている。罪悪感控えめな食べ物大好きなのでノンフライ麺推し。お天気の良い日の日光浴が趣味。

トマトのおいしさぎゅっと！

とまとまらーめん

NON-FRIED TOMATO NOODLES



国産小麦の小麦粉を使用したノンフライ麺と、トマト本来のおいしさにこうじ発酵調味料と粉末チーズでコクをプラスした洋風スープのこだわりらーめんです。



国産小麦の小麦粉使用

ノンフライ麺

酵母エキス不使用

酸味料不使用

着色料不使用

トマト本来のおいしさに発酵調味料でコクをプラス

1食(96g)当たり
リコピン4.8mg含有。
生トマト約1.6個分！

スープはトマトパウダーの甘みと酸味に、「こうじ発酵調味料」と粉末チーズでコクをプラスし、トマトのおいしさをぎゅっと閉じ込めました。



国産小麦の小麦粉使用体にうれしいノンフライ麺

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。
1食(96g)あたり343kcal、脂質2.1g。

こだわりの「蒙古王かんすい」

内モンゴルの地層から採掘した

※蒙古王かんすいを使用しています。

※蒙古王かんすい：内モンゴルの大地が長い年月をかけて育んだ地層から採掘し、結晶化させた炭酸ナトリウムの事です。



とまとまらーめん開発のきっかけ



社内スタッフがトマト缶とチキンコンソメを加えて作っていたアレンジレシピが基になっています。

時間に追われる現代、「育児や家事・仕事に忙しい女性が手軽でおいしく罪悪感無く食べられるらーめん」を目指して本商品を作り上げました。

トマトをベースに使用することで野菜スープ感覚で最後までおいしくお召し上がりいただけます。

本商品に使用している「こうじ発酵調味料」とは？



丁寧に発酵熟成させた塩こうじを独自製法で加熱乾燥、粉末化。

米こうじ、食塩のみから作られた自然由来の調味料です。

食べ方いろいろ！



【定番アレンジ】
お好みの野菜(キャベツや小松菜など)、きのこ、粉チーズ、溶き卵などを加えて！



【最後のシメアレンジ】
残ったスープに少量のご飯と粉チーズを加えるとリゾット風のシメご飯に！



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOWFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>
https://sokensha.co.jp/pickup/toma-toma_ ramen/

