

日本初!

RAMEN FACTORYが提案する、ラーメンの新しい楽しみ方！ 日本初！！『ラーメン・つけ麺キット』を販売！

～我が家が世界で一軒だけのラーメン屋になる！～

M.I.T INC.が運営する「RAMEN FACTORY(ラーメンファクトリー)」ラーメンキットオンラインショッピングサイトにて、ご家庭でガラから煮込んで、本格ラーメンスープをつくる、日本初『ラーメンキット』『つけ麺キット』の2種類を2011年5月1日より販売開始いたしました。ラーメン・つけ麺とも、3食パック1,980円(税込・送料別)で販売いたします。



RAMEN FACTORY ホームページ

URL : <http://ramen-factory.com/>

■日本初！！『ラーメン・つけ麺キット』とは

ラーメン大国日本では、お店に行かなくても、全国の有名店からさまざまなラーメンまでご家庭でいつでも手軽にお取り寄せし、その味を楽しむようになりました。ただ、どの商品もスープは濃縮されたものを水で溶くタイプかスープそのものを真空パックしたものです。日本初『ラーメン・つけ麺キット』は、ラーメンの命とも言えるベースのスープをお店で精魂込めて作る製法と全く同じように、ご家庭でも本格的に作る事が可能です。基本の作り方は香ばしく焼き上げたローストガラを4時間煮込む方法。コクのある深い味わいながら、すっきりしたとても美味しいスープができ上がります。また、煮込む際に長ネギや玉ねぎ、椎茸、かつお節、豚骨、りんごなど、お好みのものを入れて、オリジナルの味にもすることができます。そして火加減・煮込み時間を変え、白濁スープなどにも挑戦できます。ご自分だけの本格ラーメンスープ作りをお楽しみいただけます。

■こだわり、厳選素材

<スープ>

業界初のロースト製法により今までにない繊細で独特のコク・香りが実現しました。ご家庭では、下処理など面倒なガラを数時間かけてじっくり焼き上げ、瞬間冷凍。風味を損なうことなく、お手元にお届けいたします。上質の澄んだスープをご賞味いただけます。

<かえし・麺ダレ>

醤油は全国を捜し求め、山口県の蔵元から直送。コクのある甘みとまろやかな風味が特長です。瀬戸内産の煮干・鰹・鱈等、数種類のこだわった極上の素材のみを用い、さらに、数日間熟成させ、風味豊かな奥深い味わいです。

塩は、モンゴル産のグラント塩を使用し、味の決め手は、貝柱と海老の殻をオープンでローストし、旨味を最大限に引出しました。

<麺>

小麦本来の味を堪能できるよう、厳選された小麦を使用し、独自にブレンドしました。幾度と無く改良を加え、つけ麺は(1玉200g)、表面はツルツルとノドごしがよく、食べやすい麺に。細麺は(1玉150g)、中華麺の風味にこだわり、つけ麺同様、老若男女食べやすい麺で、スープと絡む太さ・ウェーブにしました。

<詳細>

『ラーメンキット』 3食パック1,980円(税込・送料別)

『つけ麺キット』 3食パック1,980円(税込・送料別)

■『ラーメン・つけ麺キット』の開発背景

RAMEN FACTORYでは、ご家庭でもラーメン屋が開ける本格的な製法でラーメンスープをつくる楽しさから、各ご家庭で我が家の味を見つける楽しさを味わっていただけるよう『ラーメン・つけ麺キット』を開発しました。

休日にご家族みんなでラーメン屋さん開業、また、カップルで仲良く、友達みんなでワイワイラーメンパーティなどご利用頂けます。もちろん、お一人でもじっくりと時間を掛けて、自分だけのこだわりのラーメンづくりを追究していただけます。

■本気でラーメン店開業をお考えの方にも

実際のラーメン店でお客様にお出ししているスープと全く同じ製法と食材のため、プロのラーメン屋を目指す方の練習にもお使いいただけます。

このスープを基本にして様々な食材と組み合わせたり、またスープの煮込み時間・火加減などを調節することにより、オリジナルスープの研究・開発にもご利用いただけます。

RAMEN FACTORYについて

社名 : M.I.T INC.

所在地 : 東京都港区南青山1-2-6 701

TEL : 03-6447-2189