



外国人のお土産に、極上の味噌ラーメン

月刊 ツキイチ通信

平成 28 年 7 月号

山一商事株式会社
営業部

〒506-0002

岐阜県高山市問屋町 30 番地 88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販課)

極上の味噌ラーメン。
アリマス。



生味噌を使ったスープは、プロも驚く出来栄え。飛騨では珍しい中太麺がこのスープに実に良く合います。スープに野菜をたくさん入れて煮こむことで更に本格的な味わいに。今回はカンタン肉味噌をトッピングして更に美味しくアレンジしました。この肉味噌で夏でもおいしい味噌ラーメンになります！



7月初 発売決定!

完全インバウンドパッケージ!

英語表記+アレルギーピクトグラム+レシピ動画付き!

INGREDIENTS:
Noodle/ wheat flour, Japanese cooking sake, albumen powder, salt, vegetable oil, alcohol, water, Modified starch, Gardenia dye
Soup/ Miso, cooking oil, Protein hydrolysate, vegetable (Garlic, Ginger), sesame, apple, sugar, Shikokji, Sake, Doubanjiang, Pork extract,
honey, salt, mixed Japanese soup (bonito, mackerel, sardine), spice, alcohol, seasoning (Amino acid etc.), soy beans, chicken
Preservation method: keep in a cool dark place, away from direct sunlight, high humidity and heat. Expiration date: printed on the package.
※ Because the present factory is to manufacture products containing buckwheat, it may be mixed in a trace amount.

primary
food
allergens



- ▶ 規格 340g 2食入 (麺 100g×2 / スープ 70g×2)
- ▶ ケース入数: 10入×3合
- ▶ 賞味期限: 2ヶ月 直射日光を避け常温保存



90th Anniversary

インバウンド土産を考える。

～山一亭 ザ・味噌らーめん～



高山のインバウンド土産事情を調べていると、幾つかのことがわかります。

- ① トランク容量を考えて、箱物は中身と分けて畳んでトランクに押し込まれる。
- ② 食品系の土産は常温商材が鉄則。
- ③ パッケージへの英語表記がされていないため、分かりにくい...など...

外国人観光客の買いやすさを考えた時、この上記3点を考えると菓子や、雑貨、化粧品などに土産が集中していますが、実際の需要は「食品を購入したい」お客様がとても多い状態です。

外国人観光客にとって今やスーパーマーケットは観光地。その中で多く購入されているカップラーメン。日本のラーメン文化は特に人気があります。そんな背景から誕生したのが、今回ご紹介する7月新発売の「山一亭 ザ・味噌ラーメン」。高山という土着性に縛られること無く、とにかく日本の美味しいラーメンを持ち帰っていただく事を前提に開発しました。麺は飛騨産の小麦香る中太麺を、味噌スープは今までにない本格的なコクのあるスープを選びました。パッケージはトランクに押し込みやすい袋形状にして、日本語表記とともに英語表記を入れ、アレルギー表示に関しても分かり易いピクトグラムを採用。更にはQRコードによる英語対応のレシピ動画付き。この味噌ラーメンが、日本人はもとより、多くの外国人観光客に喜ばれ、彼らが日本のラーメン文化をしっかりと持ち帰って、再び日本に来てもらう一つのきっかけになれば幸いです。

▶「野菜たっぷり、夏の味噌ラーメン」

写真の肉味噌は、ひき肉を、ニンニク、生姜、麻婆豆腐の素(テオオー)で炒めただけ。お湯で希釈したスープで野菜と一緒に煮込み、井で茹でた麺と合わせ、最後に肉味噌をトッピングすれば完成。肉味噌を除いた調理法は、右のQRコードからご覧いただけます!



KURA'S Kitchen
on Youtube

夏の肉味噌がカンタンに!

麻婆豆腐の素

テオオー食品



コレ、使ってます!



独自の豆板醤、醸造醤油を始め、各種スパイス調味料を贅沢にブレンドした麻婆豆腐用の調味料。麻婆豆腐はもちろん、中華風調味料として、今回は肉味噌に使用。カンタンにピリ辛の台湾風肉味噌が作れます。今イチオシのカンタン肉味噌です!



▲ 夏の台湾風冷やし混ぜ麺

冷やし中華のトッピングに、肉味噌とトマト、カイワレ、卵黄。コレを混ぜれば、暑い夏を乗り切るスタミナ冷やし混ぜ麺が完成です!

★麻婆豆腐の素でカンタン肉味噌レシピ★

ひき肉約 300g に対して、おろし生姜、おろしニンニクを各小さじ 1 入れ、フライパンで中火で炒める。この時しっかり焼いて水分を飛ばすのがポイント。その後麻婆豆腐の素を大さじ 3~6 をお好みで入れ混ぜながら少し炒めれば完成。とろみが必要なら水溶き片栗粉を少し入れても◎

▲「台湾風冷や奴」

豆腐料理に付加価値を! 冷や奴にカンタン肉味噌をかけるだけで、ヤミツキの冷や奴に!

CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです! Like

■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索