

| | | | |
|---------|---------------|--------|------------|
| 商品名 | 東都しょうゆラーメン | | |
| 規格 | 105g×4／105g×8 | | |
| 本体価格 | 478／870 円 | 税込価格 | 516／939 円 |
| 製造者名 | トーエー食品 | 製造地 | 岐阜県 |
| 熱量 | 1食当たり420kcal | 食塩相当量 | 1食当たり 5.1g |
| アレルギー表示 | 小麦・大豆 | 企画サイクル | 月1回以上 |
| 保存方法 | 常温 | 賞味期間 | 180日 |



105g×4



105g×8

商品説明の
重カ画が見られます。→



| | |
|------|---|
| 原材料名 | 油揚げめん〔小麦粉（国内製造）、馬鈴薯でん粉（遺伝子組換えでない）、パーム油、食塩〕、スープ〔醤油（大豆〈遺伝子組換えでない〉・小麦を含む）、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ラード（豚肉を含む）、チキンオイル、香辛料、ポークエキス、かつおエキス、ごま油、ほたてエキス、メンマパウダー〕 |
|------|---|

| | |
|---------|--|
| ブランドの約束 | <input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法 |
|---------|--|

| | |
|----------|---|
| こだわりポイント | 小麦粉・馬鈴薯でん粉を独自比率で配合した麺はコシ・つるみがあり、まるで生麺のような食感。「増粘剤」等を使わない麺作りはつながが悪くコシも出にくい為、非常に製造が難しいのですが、独自の配合で添加物に頼らないコシのある麺作りを実現しました。また、スープも醤油・食塩・チキンエキスなどを使用した、あっさり醤油味です。 |
|----------|---|

| | | | |
|------|---------------------------------------|----------|--|
| 商品特徴 | 国産小麦粉と馬鈴薯でん粉を使用したつるつる食感の麺と、液体スープのセット。 | おすすめの食べ方 | お好みの具材（チャーシュー・メンマ・ゆで卵・ねぎ 等）を添えてお召し上がりいただくと、より一層美味しくお召し上がりいただけます。 |
|------|---------------------------------------|----------|--|

| | | | |
|-----------|--|---------|---|
| 東都生協との関わり | わたしのこだわり「東都しょうゆラーメン」はもちろんのことNB商品「ノンカップ麺」・「ミニノンカップ麺」等を通して、25年以上の取引となります。現在、企画可能な商品も数十品と増えましたが、子どもからご年配の方までそれぞれのニーズに応えた商品提供をしています。 | 開発エピソード | 以前、取扱いのあったPB商品「東都しょうゆ（きんまるむらさき醤油）」を使用した醤油ラーメン（PB商品）を作ろうとしたのがきっかけとなり、現在の商品を開発しました。 |
|-----------|--|---------|---|

| | | | |
|-----------------|--|------------|--|
| 商品モニターのおすすめコメント | <p>●とても手軽でランチや忙しい夕飯にもぴったりです。薄めの美味しい味付けで食が進みます！</p> <p>●すっきりしていてコクのある香り高いスープとツルツルしこしこした麺の美味しさにびっくり！また食べたくなる美味しさです。</p> <p>●パッケージは地味ですが、本格ラーメンの味、ただ煮込むだけで簡単に食べられますよ。</p> | 商品モニター試食評価 | <p>■おいしい評価 96%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・非常においしい 24% ・おいしい 53% ・どちらかといえばおいしい 18% ・どちらかといえばおいしくない 1% ・おいしくない 2% ・全くおいしくない 0% |
|-----------------|--|------------|--|

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。