

動物性原材料不使用の業務用一発型ラーメンスープ 「ベジラーメンスープ とんこつ風」が2019年11月27日(水)に登場！

三菱商事ライフサイエンス株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:藤木 洋)は、動物性原材料不使用のお湯で割るだけで簡単にラーメンスープに仕上がる一発型ラーメンスープの新製品「ベジラーメンスープ とんこつ風」を2019年11月27日(水)に全国で発売します。



※調理イメージ
(車麩チャーシューのせとんこつ風ラーメン)

■製品特長

肉・魚介・乳成分・卵・はちみつとそれらに由来する動物性原材料を使用せず、野菜エキスや植物油などの植物性原材料を使用し、当社独自の調味技術や配合でとんこつ風味を再現した濃縮タイプのラーメンスープです。お湯で割るだけで簡単にラーメンスープに仕上げる事が出来、人手不足をカバーしながら、本格的な味わいを提供可能です。ヴィーガン及びベジタリアン向けメニューはもちろん、その他メニューにもお使いいただけます。

【新製品概要】

製品名 : ベジラーメンスープ とんこつ風
発売日 : 2019年11月27日(水)
発売地域 : 全国
容量 : 500g スタンディングパウチ(スパウト付)×10袋
包装 : ダンボール箱



■使用方法

ラーメンスープとして使用する場合は約8~10倍に薄めて使用します。
(例:本品 30g~40gに対し、お湯 280mlを加え、よくかき混ぜます。)

【ヴィーガン認証について】

本品は、「特定非営利活動法人 ベジプロジェクトジャパン」が定めるヴィーガンの認定基準を満たしている為、製品ラベルに「ヴィーガン認証マーク」を入れております。



【このリリースに関するお問い合わせ先】

三菱商事ライフサイエンス株式会社 営業企画部

住所: 〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル 16F

TEL :03-5501-7318 FAX :03-5501-7331