

わたしのこだわり

商品カルテ

2023年5月更新 東都生活協同組合 商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協

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

商品説明の動画が見られます。



原材料名	油揚げめん [小麦粉 (小麦 <国産>)、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 <分別生産流通管理済み> ・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ぎ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てきましたが、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	<ul style="list-style-type: none"> ●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! ●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。 ●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。 	商品モニター試食評価	■おいしい評価 96% <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。