トマトで広がる辛旨！コク旨！麺メニュー！その提案背景は？

① トマトを入れることで…!?

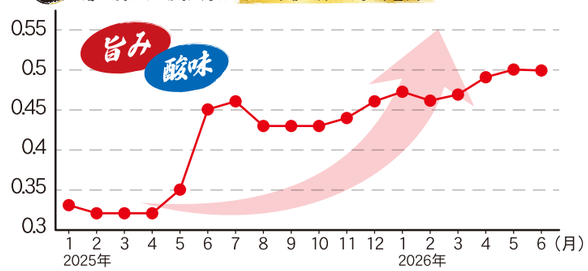
トマトの**グルタミン酸**が、
辛味にコクや旨みをプラス！

また、トマトのほどよい**酸味**が、
食べ飽きないさっぱり感を演出。

「辛旨！コク旨！麺メニュー！」との
相性がバッチリ！

→顧客の間口を広げるメニューに！

② トマトの“旨み”と“さっぱり感”が加わる トマトラーメン！
暑い夏から人気が高まり２５年春以降から上昇基調！



※取扱指数：ぐるなび掲載店舗のメニューデータをもとに、
特定メニューが「1,000店舗あたり何店舗で提供されているか」を示す指標。飲食店での採用実態を表す。
出典：ぐるなびデータライブラリ

エバラ コラボメニュー使用商品ラインアップ KAGOME

	商品名	原材料名	荷姿	賞味期間（開封前）
エバラ食品工業株式会社	麻辣湯の素	なたね油（国内製造）、水あめ、食塩、醤油、ポークエキス、チキンエキス、香辛料（唐辛子、その他香辛料）、香味油、豆板醤、生姜、みそ、酵母エキス、にんにく／調味料（アミノ酸）、カラメル色素、香料、増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）	500ml／12	13ヶ月
	台湾拉麺の素	醤油（国内製造）、発酵調味料、にんにく、食塩、砂糖、チャーシューペースト、唐辛子、みりん、豚脂、粉末醤油、チキンエキス、生姜、酵母エキス、ごま油、ネギエキス、鰹節、蛋白加水分解物／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）	500ml／12	12ヶ月
	まぜそばのたれ	醤油（国内製造）、大豆油、砂糖、食塩、ポークエキス、にんにく、チャーシューペースト、チキンエキス、ごま油、フライドガーリック、酵母エキス、香味油／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、乳化剤、カラメル色素、香辛料抽出物、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）	1470g／6	12ヶ月
	ラーメン百景 深煎り 担々麺スープ	ねりごま（国内製造）、ポークエキス、白ごま、醤油、食塩、砂糖、コチュジャン、食用油脂（豚脂、パーム油）、ピーナッツバター、りんご酢、豆板醤、ラージャン、トウチ、ガーリックソテー、唐辛子、椎茸エキス、花椒／調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）、カラメル色素、香辛料抽出物、（一部に小麦・落花生・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む）	1kg／12	8ヶ月
	ちゃんぽんスープ	ポークエキス（国内製造）、食塩、醤油、砂糖、アミノ酸液、豚脂、チキンエキス、蛋白加水分解物、香味油、ブラックペッパー、たまねぎ、にんにく、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）	1L／6	12ヶ月
カゴメ株式会社	トマトピューレー	トマト（輸入）	1kg／12 3kg／4	1年1ヶ月
	トマトとニンニク	トマト（輸入）、食用植物油脂、にんにく、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ガーリックパウダー、でん粉、醸造酢、チキンブイヨン、酵母エキス、香辛料／クエン酸、塩化カルシウム、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）	3kg／4	1年1ヶ月
	ダイストマト イタリア	トマト、トマトピューレー／クエン酸	800g／12 2500g／6	2.5年
	ダイストマトソース	トマト（輸入）、たまねぎ、大豆油、砂糖、にんにく、食塩、香辛料／クエン酸、塩化カルシウム、（一部に大豆を含む）	1kg／12 3kg／4	1年1ヶ月
	ベーストマトソース	トマト（輸入）、たまねぎ、食用植物油脂、食塩、香辛料／クエン酸、塩化カルシウム、（一部に大豆を含む）	1kg／12 3kg／4	1年1ヶ月
	アーモンド・ブリーズ 無糖	アーモンドペースト（アメリカ製造）、アーモンドオイル、食物繊維、食塩／香料、セルロース、乳化剤、リン酸カルシウム、安定剤（増粘多糖類）、ｐＨ調整剤、ビタミンＥ、（一部にアーモンドを含む）	1000g／6	1年
	冷凍 菜園風 グリル野菜のミックス	グリル野菜（ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす）	600g／10	1年

エバラ食品工業製品の
詳しい情報やおすすめの
レシピなどはこちら▶▶

KAGOME
カゴメ製品の
詳しい情報やおすすめの
レシピなどはこちら▶▶

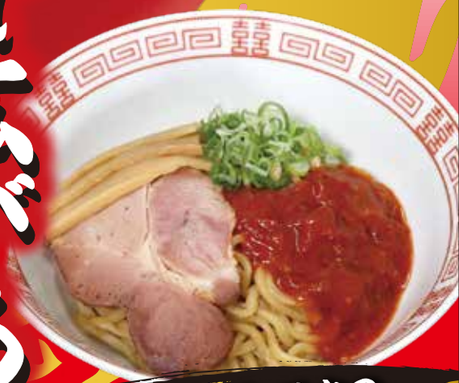
エバラ

自然を、おいしく、楽しく。 KAGOME

トマトで広がる 辛旨！コク旨！麺メニュー！



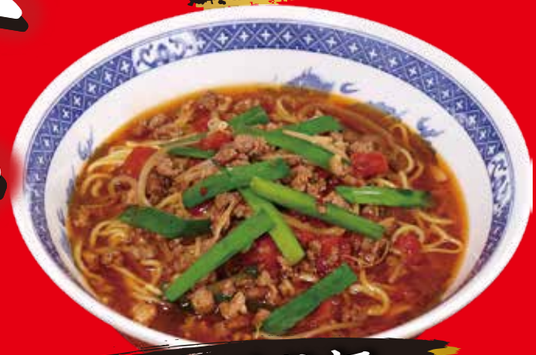
トマト麻辣湯



トマトとニンニクの
背徳まぜそば

エバラとカゴメが
イチオシするには訳がある！

- ✓麻辣を筆頭に
  辛い×旨いラーメンは人気！
- ✓トマトの“旨み”“さっぱり感”が
  スープの魅力を引き出す



トマト台湾拉麺

やみつきになる、辛旨！コク旨！麺メニューをご紹介！

トマトで広がる トレンドの本格辛旨メニュー！

トマト麻辣湯





豚と鶏の旨味をベースにした麻辣湯に、トマトの濃厚なコクと旨味をプラスしました。辛味と花椒のしびれが調和したスープが、具材のおいしさを引き立てます。

使用食材（1人前）

蒸し鶏	25g
魚肉団子	20g
小松菜	20g
ヤングコーン	7g
きくらげ（戻したもの、ひと口大に切る）	6g
パクチー（ざく切り）	15g
春雨（太め）	40g
＜調味料＞	
カゴメ トマトピューレー	50g
エバラ 麻辣湯の素	50ml
お湯	250ml

オペレーション（作り方）

❶ 小松菜は茹で、4cm長さに切り、水気を絞ります。
魚肉団子、ヤングコーン、きくらげは各々茹でます。
❷ 春雨は茹で、水気を切ります。
❸ 丼に「トマトピューレー」、「麻辣湯の素」、お湯を入れ混ぜ、②を加えます。
蒸し鶏、①、パクチーを盛り付け出来あがりです。

トマトとニンニクのガッツリ麻辣麺





豚と鶏の旨味をベースに、トマトのコクと焙焼ニンニクの香ばしさを加えたスープが特長の麻辣麺です。唐辛子の辛味と花椒の風味を効かせ、奥行きのある辛旨な味わいに仕上げました。

使用食材（1人前）

豚ばら薄切り肉（ひと口大に切る）	40g
肉ワンタン	30g
ミニトマト	30g
チンゲンサイ	15g
きくらげ（戻したもの、ひと口大に切る）	6g
中華麺（中細ストレート）	1玉
＜調味料＞	
カゴメ トマトとニンニク	40g
エバラ 麻辣湯の素	50ml
お湯	250ml

オペレーション（作り方）

❶ 豚ばら薄切り肉、肉ワンタン、チンゲンサイ、きくらげは各々茹でます。
❷ 丼に「トマトとニンニク」、「麻辣湯の素」、お湯を入れ混ぜ、茹でた中華麺を加えます。
①、ミニトマトを盛り付け出来あがりです。

トマト台湾拉麺





台湾ラーメンならではの辛さと旨さに、トマトの爽やかな酸味をプラスしました。トマトの果肉感がアクセントになり、辛旨さの中にも食べやすさのある一品です。

使用食材（1人前）

豚ひき肉（粗挽き）	100g
もやし	20g
長ねぎ（小口切り）	5g
にら（3cm長さ）	5g
中華麺（ストレート）	1玉
＜調味料＞	
カゴメ ダイストマトイタリア	50g
エバラ 台湾拉麺の素	50ml
お湯	200ml
サラダ油	適量

オペレーション（作り方）

❶ サラダ油を引いたフライパンで豚ひき肉を炒め、「ダイストマトイタリア」、「台湾拉麺の素」、お湯を加え、煮立ったらもやし、長ねぎ、にらを加えひと煮立ちさせます。
❷ 丼に茹でた中華麺を盛り、①をかけ出来あがりです。

トマトで広がる やみつきコク旨メニュー！

トマトとニンニクの背徳まぜそば





トマトの旨味とほどよい酸味に、焙焼ニンニクの香ばしい風味を効かせた背徳感のあるまぜそばです。ポークの旨味がきいたコク深いたれが極太麺によく絡み、食欲をそそる一品に仕上げました。

使用食材（1人前）

チャーシュー	40g
青ねぎ（小口切り）	7g
メンマ	15g
中華麺（極太ストレート）	1玉
＜調味料＞	
カゴメ トマトとニンニク	50g
エバラ まぜそばのたれ	30ml

オペレーション（作り方）

❶ 丼に「まぜそばのたれ」、茹でた中華麺を入れあえます。
「トマトとニンニク」、チャーシュー、青ねぎ、メンマを盛り付け出来あがりです。

魚介トマトちゃんぽん





魚介の旨味豊かなちゃんぽんスープに、トマトのほどよい酸味とコクを加えました。彩り豊かなグリル野菜を合わせ、具材のおいしさを引き立てる一品です。

使用食材（1人前）

カゴメ 菜園風グリル野菜のミックス	50g
シーフードミックス（えび、いか、あさり）	30g
もやし	50g
トマト（乱切り）	40g
ちゃんぽん麺	1玉
＜調味料＞	
カゴメ ベーストマトソース	30g
エバラ ちゃんぽんスープ	50ml
お湯	270ml
サラダ油	適量

オペレーション（作り方）

❶ サラダ油を引いたフライパンでシーフードミックスを炒め、「菜園風グリル野菜のミックス」、もやし、トマトを加え炒め合わせます。
❷ 「ベーストマトソース」、「ちゃんぽんスープ」、お湯を加えひと煮立ちさせます。
❸ 丼に茹でたちゃんぽん麺を入れ、②をかけ出来あがりです。

トマト担々麺





深煎りごまのコクと香ばしさが広がる担々スープに、トマトのほどよい酸味を合わせました。花椒の風味とほどよい辛味が調和した奥行きのある味わいです。

使用食材（1人前）

豚ひき肉	40g
トマト（くし形切り）	30g
チンゲンサイ	30g
長ねぎ（細切り）	7g
ローストピーナッツ（粗く砕く）	7g
中華麺（中太ストレート）	1玉
＜調味料＞	
カゴメ ダイストマトソース	50g
エバラ 深煎り 担々麺スープ（スープ用）	50ml
お湯またはがらスープ	200ml
エバラ 深煎り 担々麺スープ（肉味噌用）	10ml

オペレーション（作り方）

❶ チンゲンサイは茹で、ザルにあげます。
❷ 熱したフライパンで豚ひき肉を炒め、肉に火が通ったら「深煎り 担々麺スープ」（肉味噌用）を入れ炒め合わせます。
❸ 丼に「ダイストマトソース」、「深煎り 担々麺スープ」（スープ用）、お湯またはがらスープを入れ、茹でた中華麺を加えます。
①、②、トマト、長ねぎをのせ、ローストピーナッツを散らし出来あがりです。

彩り野菜のクリーミー担々麺

アーモンドミルクアレンジ！





アーモンドミルクのまろやかなコクが、深煎りごまの香ばしさと辛旨い担々スープに調和した一品です。彩り豊かな野菜を合わせ、見た目も華やかに仕上げました。

使用食材（1人前）

かぼちゃ（1.5cm幅、薄切り）	50g
れんこん（3mm厚さ、輪切り）	15g
水菜（4cm長さ）	15g
にんじん（短冊切り）	10g
ヤングコーン	7g
中華麺（中太ストレート）	1玉
＜調味料＞	
カゴメ アーモンド・ブリーズ 無糖	50g
エバラ 深煎り 担々麺スープ	50ml
お湯	200ml
揚げ油	適量

オペレーション（作り方）

❶ 揚げ油で、かぼちゃ、れんこん、にんじん、ヤングコーンを素揚げします。
❷ 鍋に「深煎り 担々麺スープ」、お湯を入れ温め、沸騰直前で火を止めて「アーモンド・ブリーズ 無糖」を加えます。
再度火にかけ、沸騰直前で火を止めます。
❸ 丼に茹でた中華麺を入れ、②を注ぎ、①、水菜を盛り付け出来あがりです。