

ダブル

Wスープで減塩ラーメン特集👉



醤油ラーメンスープ (1kg/袋)



食塩比較(スープ)
塩分約30%OFF
通常レシピ: 6.2g
減塩レシピ: 4.3g



通常 レシピ	醤油ラーメンスープ	36g
	熱湯	300cc
減塩 レシピ	醤油ラーメンスープ	24g
	桜印 だし汁	300cc

塩ラーメンスープ (1kg/袋)



食塩比較(スープ)
塩分約30%OFF
通常レシピ: 6.2g
減塩レシピ: 4.3g



通常 レシピ	塩ラーメンスープ	36g
	熱湯	300cc
減塩 レシピ	塩ラーメンスープ	24g
	富士印 だし汁	300cc

味噌ラーメンスープ (1kg/袋)



食塩比較(スープ)
塩分約30%OFF
通常レシピ: 6.6g
減塩レシピ: 4.4g



通常 レシピ	味噌ラーメンスープ	55g
	熱湯	300cc
減塩 レシピ	味噌ラーメンスープ	37g
	うま味調味料無添加 とりがらスープ	3g
	熱湯	300cc

とんこつラーメンスープ (1kg/袋)



食塩比較(スープ)
塩分約30%OFF
通常レシピ: 5.2g
減塩レシピ: 3.7g



通常 レシピ	とんこつラーメンスープ	36g
	熱湯	300cc
減塩 レシピ	とんこつラーメンスープ	24g
	松印 だし汁	300cc

減塩のポイント

- ① ラーメンスープの分量を上記の減塩レシピを参考に通常レシピよりも減らし、熱湯の代わりにマルハチ村松の“だし”を希釈していただくとおいしく塩分約30%カットできます
- ② 希釈したラーメンスープの全体量を減らす (例: 300cc→250cc)
- ③ 「スープを最後まで飲みきらない」というのも減塩の基本ですね♪