

誰でも一度は食べている... はず!? **かんすい** 国内出荷量シェアNo.1※

オリエンタル酵母の **かんすい**

全国どこでも!
製麺のお悩み、
私が解決します



オリコ飛竜

厳選素材・安全・安心の
かんすいで

※当社調べ(2021年時点)

◎ オリエンタル酵母って どんな会社?

1957年よりかんすいの製造を開始し、日本のラーメン作りに貢献して参りました。

現在ではアメリカ・ヨーロッパ・中国・東南アジアに展開し、おいしい麺作りをサポートしています。

◎ 他社の「かんすい」と 違う部分は何ですか?

トップシェアとしての徹底した品質管理と安定供給です(ISO2000取得、トレーサビリティシステム運用)。

※ISO 22000は食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。



粉末かんすい赤

当社の代表的なかんすいです。多加水麺から低加水麺まで、幅広い麺におすすめです。バランス良い麺に仕上がります。



粉末かんすい青

低加水麺やつけ麺などにおすすめです。風味が強く、ソフトな食感の麺に仕上がります。

スープには「発酵調味料 極旨プラス」

酵母と乳酸菌で、穀物などを十分に発酵させた発酵調味料です。微生物の発酵による複雑で奥深いおいしさを演出します。



ラーメンスープの種類	推奨添加量※	特徴
しょうゆラーメンスープ		しょうゆ様の香ばしさを付与します。
みそラーメンスープ	「極旨プラス」 0.2~0.5%	みそのまろやかなこくのある味わいを付与します。
とんこつラーメンスープ		豚骨のイヤな臭みをとって、上品な味わいに仕上げます。
塩ラーメンスープ		塩カドをとって、まとまりのある味わいに仕上げます。

※対喫食時のラーメンスープ重量



業務用食品
サービスサイト
[製麺]



業務用食品
サービスサイト
[発酵調味料]



オリエンタル酵母工業株式会社

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL.03-3968-1116



業務用食品
サービスサイト
[Food for all]