



お店独自の
味を出したい。
その味を
常に保ちたい。
とお考えでは？



あなたのお店の応援団

MATERIAL

“独創的”“納得的” スープづくり

スープ用「ガラ革命シリーズ」は、株式会社丸善マテリアル本舗の“特許商品”です。



スープづくりに「ガラ革命シリーズ」

「ガラ革命シリーズ」は、ポーク・チキン等の生骨を下処理し、各部位別に商品化をはかりました。「豚・鶏・豚足・カシラ・・・」などの、材料を組み合わせることにより、「ガラ革命シリーズ」は貴店独自の味を作り出すことができます。もちろん、素材を生かした「本物の味」であり、化学調味料等は一切使用しておりません。

「ガラ革命シリーズ」は、ガラ本来の風味・味を生かし、ガラ処理の手間も省け、衛生的！コンパクトで保管も楽々！スープ出来上がり時間も短縮できます。ぜひ一度、“独創的”“納得的”スープづくりを、お試してください。

メリット

●人件費・水道光熱費の削減

豚骨・鶏骨を脱血、洗浄する必要がなく、そうした時間と手間を省くことができます。

●調理時間の短縮で光熱費を削減

特殊圧縮加工(特許)により生骨に無数のヒビを入れているため、スープが出やすくなっています。特に、白湯スープは時間短縮をはかれます。

1 経済的

●冷凍保管管理と冷凍庫スペースの活用が計れます。

豚・鶏骨をコンパクトに圧縮しました。お店の保管スペースも広がり、冷凍庫のスペース活用も計れます。寸胴に入れる際にも無駄がなく、スープの得量も生骨よりも多く取れます。

2

衛生的

新鮮な豚骨・鶏骨を脱血、洗浄、ボイルした上で、アク取り処理を行い、そのまま圧縮パックしているため非常に衛生的です。夏場の暑い季節には、より最適な商品です。特殊な袋に詰められており、スープを作ったあとの、骨の始末も楽におこなえます。

3

本物志向

ガラ本来の本物の風味を損なわないように、私たちは新鮮な豚骨・鶏骨等をていねいに脱血処理をして、アクを取り冷却しております。あくまでも“本物志向”にこだわって・・・。ガラ革命シリーズは、火加減の調整だけで、清湯スープ・白湯スープが作れます。

ガラ革命シリーズ



豚
2kg×6p/ケース
背骨・肩骨・腰骨・バラ骨・スネ骨等を下処理しバランス良く配合、圧縮処理しました。

オカシラ
4袋/ケース
下処理し脱毛した肉付き豚頭を圧縮処理しました。

好鶏(ハオジ)
2羽×6p/ケース
老鶏(2羽)の中抜きをまるごと圧縮処理しました。



鶏
2kg×6p/ケース
下処理した胴ガラを主体に圧縮処理しました。

カシラ
6袋/ケース
豚頭骨を下処理し圧縮処理しました。

ゴールド
2kg×6p/ケース
下処理した豚大腿骨部分(ゲンコツ)を圧縮処理しました。

高鶏(ガオジ)
2kg×6p/ケース
老鶏の肉付きの良い鶏骨を細かく砕き圧縮処理しました。

●他のガラ革命シリーズ

| 種類 | 規格 | 内容 |
|-------------|-------------|------------------------------|
| 豚足 | 2本×12袋/ケース | 脱毛した豚足を圧縮処理しました。 |
| 豚足ミンチ | 1kg×10p/ケース | 豚足をミンチし抽出を早くしたタイプです。 |
| ルアングー | 2kg×6p/ケース | 下処理、脱毛した豚テール部分を砕き圧縮処理しました。 |
| 豚ヒ | 1kg×10p/ケース | 脱毛、下処理した豚頭皮を細かく挽きブロック型にしました。 |
| 豚肉 | 1kg×10p/ケース | 豚挽き肉を扱いやすく1kgのブロック型にしました。 |
| 味店長 | 2kg×6p/ケース | 下処理した豚骨と鶏骨をミックスしました。 |
| 頂高鶏(ティンガオジ) | 2kg×6p/ケース | 老鶏の中抜きを丸ごと細かく砕きました。 |
| モミジ | 2kg×6p/ケース | 鶏の足先部分を下処理し砕き圧縮処理しました。 |

●たれシリーズ

| | | |
|---------------|-------------|--|
| にんにく醤油たれ | 2kg×6袋/ケース | にんにくの風味の効いた醤油たれです。二郎系などにも合います。 |
| 東京下町醤油ラーメンスープ | 1kg×10袋/ケース | 中華そば風醤油たれです。定番の醤油ラーメン用としてお使い頂けます。 |
| 塩ラーメンの素 | 2kg×8袋/ケース | 万能調理用塩ダレです。定番の塩ラーメンは基より、こってり白湯タイプにも合います。 |
| 濃厚味噌ラーメンスープ | 2kg×6袋/ケース | 濃厚でコクのある味噌だれです。 |
| 函館風塩ラーメンスープ | 2kg×6袋/ケース | コクのある塩ダレを函館風に仕上げました。 |
| 豚骨ラーメンスープ | 1kg×10袋/ケース | 臭みの少ないベーシックな豚骨ラーメンだれです。 |
| 九州風豚骨ラーメン | 2kg×6袋/ケース | 独特の風味のある九州風味の豚骨ラーメンだれです。 |
| 魚介濃厚だれ | 2kg×6袋/ケース | 魚介の効いた醤油だれです。魚介用つけ麺ダレにも最適です。 |
| つけめんどろスープ | 1kg×10袋/ケース | つけめん用超濃厚スープです。 |

※のり、なると、コーン等の取り扱いも行なっております。

●スープ類

| | | |
|-----------|-------------|------------------------------------|
| 豚スープ白湯-35 | 1kg×10袋/ケース | 豚骨を長時間煮込んでつくったとんこつ用白湯スープ。Bx35。 |
| 豚スープ清湯-30 | 1kg×10袋/ケース | 豚骨を長時間煮込んでつくったクリアタイプのスープ。Bx30。 |
| 鶏白湯 | 1kg×10袋/ケース | 鶏皮鶏骨を長時間煮込んでつくった鶏の白湯スープ。Bx35。 |
| 鶏スープ清湯-30 | 1kg×10袋/ケース | 鶏皮鶏骨を長時間煮込んでつくったクリアタイプのスープ。Bx30。 |
| 濃厚鶏白湯K | 1kg×10袋/ケース | 鶏皮鶏骨を炊きだして作った濃厚タイプの白湯スープ。 |
| 釜炊きスープP1 | 5kg×4袋/ケース | ゲンコツ、背骨を中心にじっくり骨が砕けるまで炊いた濃厚豚骨スープ。 |
| 釜炊きスープPC1 | 5kg×4袋/ケース | ゲンコツ、背骨に鶏がらを加えじっくり骨が砕けるまで炊いた濃厚スープ。 |
| 釜炊きスープC1 | 5kg×4袋/ケース | 鶏がらをじっくり炊きだしたクリアタイプのストレートスープ。 |

●調味油シリーズ

| | | |
|--------------|-------------|-----------------------------|
| 鶏油 | 3kg缶 | 鶏脂を直下炊き出した鶏の風味の強いチキンオイル。 |
| 洗い豚脂 | 3kg袋 | 鮮度のいい豚脂を洗浄して袋詰めにした。洗浄豚脂。 |
| 和風かつおラードS | 1kg×10袋/ケース | ラードに鰹風味をシーズニングした。和風のかつおラード。 |
| 焦がしニンニク入り大蒜油 | 1.8ℓ×6本/ケース | 大蒜を焦がし風味をつけた。焦がし大蒜油です。 |
| 節粉オイル | 1kg×10袋/ケース | 鰹粉を焦がして風味つけた。魚介版マー油。 |

●その他

| | | |
|-----------|-------------|-----------------------------|
| 特選おろしにんにく | 1kg×12本/ケース | 生のにんにくをすりおろしたおろしにんにく。 |
| 剥きにんにく | 1kg×10袋/ケース | 大蒜の殻を剥いた生のにんにくです。 |
| 丸善味付メンマ | 1kg×12袋/ケース | いろいろなラーメンに合うように味付した万能メンマ。 |
| 丸善味付極太メンマ | 1kg×12袋/ケース | 歯ごたえのよい太メンマに味付した極太味付きメンマです。 |

商品の状態

常温

冷蔵

冷凍

厳しく、大変なお仕事は

丸善”マテリアル“本舗がお手伝いします。

いままで、朝早くから前処理や下処理作業のために

大変な時間と、人手が必要でした。

丸善マテリアル本舗は、前処理や下処理作業の必要がない、

スープ用「ガラ革命シリーズ」の商品化（特許商品）に

成功し、販売をいたしております。

スープ用「ガラ革命シリーズ」は、本物志向の上、

効率的で経済性が高く、さらに衛生的に優れているとの

評価を是非一度、スープ用「ガラ革命シリーズ」による

スープづくりをお試しください。



MATERIAL

株式会社 丸善マテリアル本舗

本社 配送センター
〒351-0104 埼玉県和光市南1-1-6
TEL 048-462-6474 FAX 048-423-3816

北関東駐在所
〒308-0844
茨城県筑西市下野殿852-3第一建昭ハイツA-11号室

西日本エリア 丸善マテリアルフード株式会社
〒816-0912 福岡県大野城市御笠川1丁目14番8号
TEL 092-403-0606 FAX 092-403-0616

URL <http://www.m-material.co.jp>
E-mail info@m-material.co.jp