

ラーメンスープサーバーシステム(特願 2024-203016)

ラーメンは日本の代表的な料理の一つです。

特に鶏や豚骨をベースとした白湯スープは、近年世界的に人気があります。

しかしながら、白湯系スープは油分が多く、取り扱いが難しいため、これまで本格的な味の再現や自動化が困難とされてきました。

こうした白湯系スープラーメンの課題を解決し、ホテル、居酒屋、持ち帰り弁当店や漫画喫茶、回転寿司など、様々な店舗でどのような場所でも手軽に導入可能で、本格的な味をいつでも誰でも簡単に提供できるよう開発しました。

本物のラーメンは確実に「売れる」

美味しいラーメンを提供するのは簡単じゃない！

参入するにはたくさんのハードル

- ▶ 人手と時間・・・熟練者が長時間労働
- ▶ 厨房設備に投資・・・場所、設備、面積等
- ▶ 安定した仕込み、提供が大変・・・スープが変化しやすい etc.



ラーメン革命が起こした2つの革命とは？

とんこつスープ革命

特殊加工で均一液化

- ▶ 油脂と水分が分離しない
- ▶ 常温で油脂が硬化しない
- ▶ 濃縮液化で省スペース
- ▶ 常温保存で6か月

炊きだした
スープ
そのままの味

独自開発 特許出願中

コンパクトシステム革命

最小サイズ、最小電力 コンパクト設計

W33cm×D45cm×H60cm

- ▶ 給排水の配管工事不要
- ▶ 家庭用電源(单相 100V)

独自開発 特許出願中

ラーメン革命の誰でも簡単ステップ！

ラーメン革命

