

ラーメン、中華、洋食、鍋、どんなスープにも対応  
手軽で便利な **ガラパック**

国産親鶏ガラ・豚バラ骨・豚背骨のみ使用

since 1895  
TORISHIN

発売以来  
約**30年!!**  
信頼と実績が  
あります。

短時間でコクのある  
スープを抽出!!

トン チィ コツ  
**1 豚鶏骨**  
《鶏》  
鶏骨100%

トン チィ コツ  
**2 豚鶏骨**  
《豚》  
豚骨100%

トン チィ コツ  
**3 豚鶏骨**  
《ミックス》  
豚骨70%+鶏骨30%

※原料：国産鶏骨・豚骨100%使用。添加物等一切使用しておりません。

お客様のお好みに応じて様々な調理方法が選択可能なので用途によって時間を調整してください。

(調理例)

- ・澄んだスープがお好みのお客様 → 約90℃のお湯で約80分～90分煮込む
- ・白濁したスープがお好みのお客様 → 沸騰したお湯で約30分煮込む

(但し沸騰させると幾分泡状の灰汁が出ます)

国産  
原料

「アク抜き」、「洗浄」、「下処理済み」の  
使い易い画期的なティーバッグタイプ!

- 1 国産原料を使用しており安全・安心ですので給食などにもお使いいただけます。
- 2 輸送・保管・取り扱いも便利なおうえ、必要な時に必要な分だけご使用可能です。
- 3 骨を2～5cm角程度に砕いておりますので、短時間でコクのあるスープが抽出できます。
- 4 スープを取った後は、袋を取り出すだけでOK。あと始末が極めて簡単です。
- 5 従来のガラから煮立てるより、時間と燃費が大幅に節約できます。
- 6 固形スープをご使用の場合は、豚鶏骨との併用で、固形スープだけでは得られないコクが得られます。
- 7 親鶏ガラを使用しているため若鶏のガラよりもコクのあるスープを短時間で抽出できます。
- 8 本品(1袋:1kg)は原料ガラ約1.5kg分に相当するので親鶏ガラを使用するよりもコンパクトになっており、保管スペースが最小限になります。
- 9 原料の鶏骨と豚骨は、血抜き・洗浄・湯通り作業を反復2回実施して、アクの出ないよう完全処理しており、そのままご利用いただけます。

■ 使用例

10リットルの水を約90℃まで熱してから豚鶏骨を1袋(1kg)入れ、約80～90分間そのまま煮込みますと、澄んだ上質のスープが得られます。(沸騰させると、スープが濁る恐れがあります。)

■ 用途

ラーメンスープ、中華スープ、とんこつスープ、フンドブラン、フンドボライユなどにご使用ください。

■ 各種規格・荷姿：1ケース/10kg入り(1kg×10袋)

■ 使用上の注意

- 豚鶏骨は冷凍保管してください。
- バッグを開いたり、破らないようご注意ください。
- 凍ったまま熱湯に入れてください。
- 煮出した後は、バッグごと捨ててください。

■ 製造発売元



株式会社 **鳥新**

本社 / 〒173-0005 東京都板橋区仲宿39-3 TEL(03)3962-2371(代表) FAX(03)3964-1169  
<http://www.torishin.jp/> E-mail: [torishin@torishin-tokyo.co.jp](mailto:torishin@torishin-tokyo.co.jp)

仙台営業所 / 〒983-0047 宮城県仙台市宮城野区銀杏町8-30 ビューダビル1F TEL(022)292-3691  
大阪事務所 / 〒532-0004 大阪府大阪市淀川区西宮原2-4-46 前西ハイツ1F TEL(06)6350-5093  
新潟事務所 / 〒950-3313 新潟県新潟市北区太田2887 TEL(025)384-6310