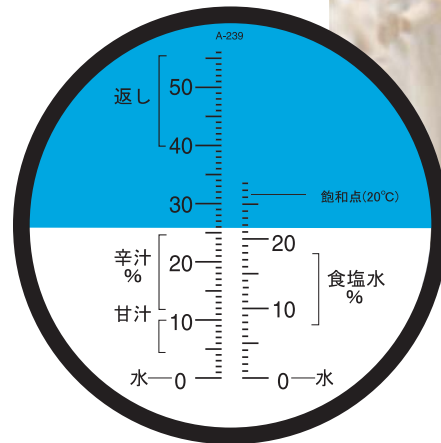


## そば・うどん用濃度計 MJ-1E

Cat. No. 2432

- 2～3滴の汁ですばやく測定！
- チェーン店の味を統一！
- 「お店の味」を守ります。



測定範囲：汁濃度0～56% 食塩水0～28%  
 最小目盛：汁濃度1% 食塩水1%  
 寸法：4×4×14cm  
 重量：140g

下記の資料は、アタゴが20年以上に亘って多数の「そば・うどん店」を訪問して集計したデータです

### 活用データ

毎日、同じ分量で作っているから、味が一定だと思われていても、だしのエキス分の出かたや返しの濃さが水分の蒸発やかき混ぜ具合で変わってきますので、安心はできません。

### ▶ 食塩水（うどん生地用）

食塩水は、その濃度によって生地のコシを左右するので重要です。MASTER-めんつゆα・Mは食塩水の濃度を素早く測定することができます。また、ボーメ計と比べはるかに少量の液で測れる上、シリンダーを使う必要もありません。

### ▶ 返し

「返し」の濃度は40～50%ぐらいです。「返し」は大量に作るので使用の都度、確認しないと、使い始めと終わりで濃度が違ってきます。作ったとき、また使用中もときどき濃度を測りましょう。

### ▶ 辛汁

「辛汁」は、「返し」を「だし汁」でうすめて作りますが、この「辛汁」はお店によって最適と思う濃度を決めて管理してください。

### ▶ 甘汁

「甘汁」が「辛汁」をそのまま「2番だし汁」でうすめる場合と、「返し」から辛汁用とは別に作るお店があります。濃度は4～10%になります。種もの用の汁はかけ汁よりやや薄くなります。

アタゴのめんつゆ濃度計（そば・うどん濃度計）は1980年に発売以来、**15,000台**の販売実績があります。  
 日本国内のそば・うどん店の**4軒に1台**の割合で使用されています。

アタゴの屈折計は環境に配慮しつつ、また設計から製造まで全て日本でなっています。

**HACCP GMP GLP**

アタゴ製品はHACCP、GMPおよびGLPシステムに適合できます。

**株式会社 アタゴ**

本社/東京都板橋区本町32-10 (〒173-0001)  
 TEL: 03-3964-6131 FAX: 03-3964-6137  
 http://www.atago.net/ eigyo@atago.net



関西支店/兵庫県神戸市中央区港島中町4-1-1 ポートアイランドビル3階  
 TEL: 078-954-7651 FAX: 078-302-8856  
 深谷工場/埼玉県深谷市小前田501  
 TEL: 048-581-7788 FAX: 048-581-3686

※本器の外観及び仕様は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

ATAGO U.S.A., Inc.

ATAGO BRASIL Ltda.

ATAGO INDIA Instruments Pvt. Ltd.

ATAGO ITALIA s.r.l.

ATAGO (THAILAND) Co., Ltd.

ATAGO CHINA Guangzhou Co., Ltd.