

鉄道、エア、高速道路で得する

ランキングに見る隠れヒット

個人生活を刺激する流行情報誌

日経トレンディ

TRENDY

8
AUGUST 2008

毎月1回1日発行
通巻281号 2008年8月1日発行
1988年2月26日第三種郵便物認可

鉄道 VS **エアライン** VS **高速道路**

旅行
出張

最得ルート

ガソリン170円時代に勝つ

ビジネスホテル
名古屋編&会員制サービス

速報! iPhoneついに上陸

今、売れているものの
ランキング

定価 550円
日経BP社

Welcome To The Pro's Specs

ラーメンの味の決め手の一つは、スープだ。煮込み時間でスープの濃さは変わるが、味見しても体調次第ではいつも通りの濃さに仕上げられないことがある。季節によっても素材からのダシの濃度は変わる。そこで、味を一定に保つために、アタゴのラーメンスープ濃度計「PAL-96S」を活用するラーメン店が増えている。

アタゴはもとも、果物などの糖度を測る糖度計を開発・製造してきたが、外食産業のニーズに応え、糖度計を応用したさまざまな濃度計を開発。ラーメンスープ濃度計は国内で累計3000台以上が販売されている。

実は、濃度計で測定しているのは水分中の固形成分の量だ。水分に光を当てたとき、固形成分が多いほど屈折率が大きくなる原理を応用。プリズムにスープを載せて光を当て、屈折率の差

「いつもの味」を守る科学の目 ラーメンスープ用の濃度計

を測定して濃度に換算している。このため、鶏ガラや豚骨といったダシの種類や、しょうゆやみそなどの味のの違いに関係なく濃度を測定できるのだ。

実際に濃度計を使用しているラーメン店では、一定の煮込み時間ごとにダシの濃さを確認したり、調味料を入れた際に濃度管理をしたりすることで、味を保つのに活用している。また、均一の味が求められるチェーン店では、工場で作ったときや、工場から届いたスープを店舗で検品するとき

に濃度計でチェックしている。ほかにも、新メニューの試作時にデータを取れば、味を再現するのに役立つ。なかには、ライブル店に行つた際に小さな容器にスープを入れて持ち帰り、味の調査に利用しているラーメン店もあるという。ラーメンマニアの食べ歩きのお供としても使えそうだ。



プロの 七つ 道具

number
49

アタゴ / PAL-96S

実勢価格2万6250円。幅55×高さ109×奥行き31mm、重さ100g。ラーメンスープ分解能0.1%、測定精度±0.2%。問い合わせ先☎03-3964-6131

スープとかんすい 1台2役の測定機能

STARTボタンを押すとスープの濃度、長押しするとかんすいボーメ度が測定できる。デジタル表示だから誰にでもわかりやすい

⑤プリズム面にスープを注いでSTARTボタンを押すと、数秒で濃度が表示される

温度補正機能で 高温の汁も測定可

プリズムに入射した光の屈折率から濃度を計測。プリズム面は高温にも強いステンレス製で、75℃のスープを注いでも正確に測れる

手軽な乾電池駆動 メンテナンスも容易

単4アルカリ乾電池2本で、約1万1000回の測定が可能。防水保護されているので、汚れたら丸洗いでできて手入れも簡単



⑥アナログ表示式の「MASTER」ラーメン計は、埃分や酸に強い樹脂製。電池不要で、落としても壊れにくい