

関連商品
のご紹介



おすすめ

3秒で
デジタル表示
一目瞭然!!

ポケットラーメンスープ PAL-改 ラーメンマスター
塩濃度計 Cat.No.4932

測定範囲	Brix:0.0~90.0% / 食塩濃度:0.00~15.00%
分解能	Brix:0.1% / 食塩濃度:0.01%
測定精度	Brix:±0.2% 食塩濃度:表示値±0.05%(0.00~0.99%) 相対精度±5%(1.00~9.99%) / 相対精度±10%(10.00~15.00%)
使用環境温度	10~40℃

ラーメン濃度計 MASTER-ラーメンα Cat.No.2651
(自動温度補正・防水機能付)

ラーメン濃度計 MASTER-ラーメンM Cat.No.2653

	MASTER-ラーメンα	MASTER-ラーメンM
測定範囲	①スープ濃度 0.0~33.0% 最小目盛 0.5% ②かんすいボーメ度 0.0~10.0° 最小目盛 0.5°	
測定精度	①±0.25%、*±0.1% ②±0.5°、*±0.25°(10~30℃)	
寸法・重量	3.2×3.4×16.8cm、90g	

*繰り返し精度



かんすい
ボーメ度も
測れる!

MASTER-ラーメンα



改 ラーメン道マスターセット Cat.No.4010

PAL-改 ラーメン
マスターと
pH計のセット!
スープに使う水の
管理で、一段階上
の味に!

	PAL- ラーメン (pH)
測定範囲	0.00~14.00
分解能	0.01
測定精度	±0.10

※セット内容・PAL-改 ラーメンマスター
・PAL- ラーメン (pH)
・pHメーターの校正用標準液 (4.01, 6.86, 9.18) 各1本 10mL

測定方法
簡単3ステップ

PAL

1 採取したスープをプリズム面に1滴たらしめます。

2 滴キーを押します。

3 測定値と測定時の温度がデジタル表示されます。

MASTER

1 採取したスープをプリズム面に1滴たらしめます。蓋板を閉じて、スープが広がった事を確認します。

2 蓋板を閉じ、接眼部からのぞきます。

3 青と白の境界線の数値を読み取ってください。

測定方法
「もうバラツキません」
のコツ

高温サンプルは30秒くらいすると値が安定します。

油分が含まれている場合は、滴下後、箸の先でくるくると混ぜてからSTARTキーを押すと安定します。

塩分計で最近値が安定しないと思ったら、電極の汚れかもしれません。水をのせて約30分放置すれば自然と汚れがはがれます。

▼こんな時に便利

毎日のスープを安定した味に保つ | スープやたれの味加減は、おもに重量、味、煮込み時間などを確認しますが、濃度管理をプラスすることで、更に味を極めることが出来ます。

●ダシやガラ煮込み時の濃度確認

動物性スー
プの例

煮込み始め ▶

0.3%

中間確認 ▶

2.0%

ガラをとる ▶

3.5%

炊き上がり

- 醤油たれ・チャーシューたれなど、調合時の濃度管理

●チェーン店で工場から届いたスープの希釈や煮詰め加減の確認

●新メニュー試作時のデータ取りで味の再現目安に
- その他

・ラーメン通のスープ研究 (各店舗のスープの濃度記録)

株式会社 アタゴ <http://www.atago.net/>

ご購入に際してのご質問・お問合せは ☎ 0120-343-194

本社 / 〒105-0011 東京都港区芝公園2-6-3 芝公園フロントタワー 23階
深谷工場 / 〒369-1246 埼玉県深谷市小前田501

ATAGO®

今や濃度測定は
ラーメン店の常識!

関西版

有名

ラーメン店 ×

アタゴの

濃度計・塩分計

スープ濃度と塩分濃度の管理に !



MASTER × PAL
ラーメンスープ濃度計

ブレのないスープを再現
スープの濃度を目で確かめる

煮出し中の濃度も安心
濃度管理で一定のスープを保持

チェーン店の味を守る
複数店舗の味の均一化に活躍

こだわりの
名店紹介



こだわりの
名店

博多の味を世界へ！
どこで食べても本場の味を提供できます！



博多一幸舎 様 (福岡市博多区)



大将: 吉村 幸助 さん

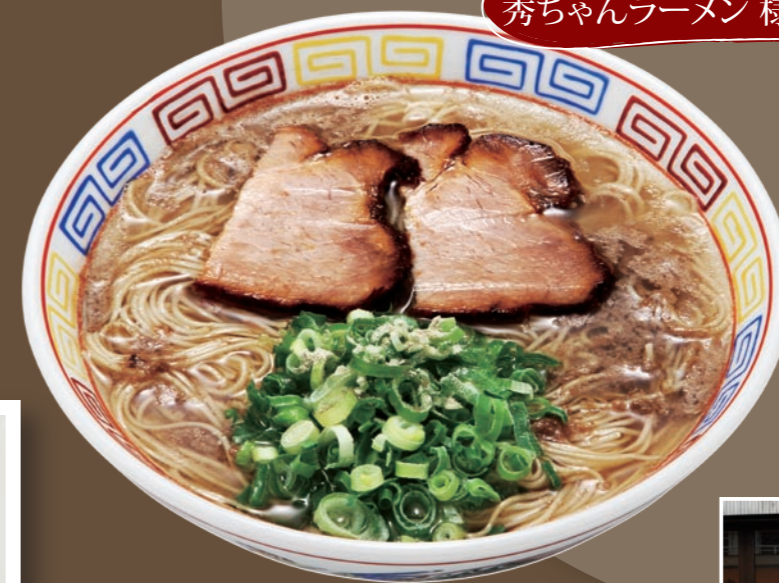
shop data

店舗名: 博多一幸舎 博多本店
住所: 〒 812-0011
福岡県福岡市博多区博多駅前
3-23-12 光和ビル 103 号
TEL: 092-432-1190
使用機種: ラーメン道マイスターセット、
MASTER-ラーメンα



こだわりの
名店

麺に絡まる濃厚でとろみのある豚骨スープを作るために
濃度計を使っています。



秀ちゃんラーメン 様 (福岡市中央区)



店主: 河原 秀登 さん

shop data

店舗名: 秀ちゃんラーメン 総本店
住所: 〒 810-0023 福岡県福岡市中央区警固 2-13-11
TEL: 092-734-4436
使用機種: PAL-96S、MASTER-ラーメンα



豚、鶏、魚介のスープバランスを保つため、
濃度管理は欠かせません。

豚とろ 様 (鹿児島県鹿児島市)



こだわりの
名店



店主: 中里 優士 さん

shop data

店舗名: 鹿児島ラーメン豚とろ 天文館本店
住所: 〒 892-0844
鹿児島県鹿児島市山之口町 9-41
TEL: 099-222-5857
使用機種: ラーメン道マイスターセット、
MASTER-20M



これからも正統派熊本ラーメンの味を守るために
濃度計を使用しています。

黒亭 様 (熊本県熊本市)



こだわりの
名店



店主: 平林 京子 さん

shop data

店舗名: 熊本ラーメン黒亭 本店
住所: 〒 860-0051
熊本県熊本市西区二本木 2 丁目 1-23
TEL: 096-352-1648
使用機種: ラーメン道マイスターセット、
MASTER-50H



スープ濃度とは…

スープに溶け込んでいる

たれ+エキス(うまみ)

などを全て足したものです。

100g中に溶け込んでいる素材の割合を
パーセンテージで表します。