

うどん作りの食塩水管理に!

生地の"ダレ"を防ぎ、
うどんの"コシ"を出す。



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します。春秋は12%、夏は14%、冬は10%が目安の濃度になります。

おすすめ製品



ポケット食塩水濃度計
PAL-03S Cat.No.4403

測定範囲	塩化ナトリウム濃度 0.0 ~ 28.0%(g/100g)
分解能	0.1%、温度 0.1℃
測定精度	±0.2%、温度 ±1℃

ポーム計からのお買い換えにおすすめ



ポケット食塩水ポーム度計
PAL-05S Cat.No. 4405

測定範囲	食塩水ポーム度 0.0 ~ 25.7°
分解能	0.1°、温度 0.1℃
測定精度	±0.2°、温度 ±1℃

出汁や返しの濃度と塩分管理に!

濃度と塩分の黄金比率で
"いつもの味"を提供する。



甘汁

「甘汁」は、「辛汁」を「2番だし汁」で薄める場合と、「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%が目安になります。

辛汁

「辛汁」は、「返し」を「だし汁」で薄めて作ります。お店によって最適と思う「辛汁」の濃度を決めて管理してください。

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。

おすすめ製品



糖度計と塩分計のハイブリッド
ポケット塩濃度計
PAL-BX|SALT+5
Cat.No.4912

測定範囲	PAL-BX SALT+5 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℃

濃度計



めんつゆ濃度計 (自動温度補正・防水機能付)
MASTER-めんつゆα Cat.No.2641

測定範囲	MASTER-めんつゆα ①めんつゆ濃度 0.0 ~ 56.0% 最小目盛 1.0% ②食塩水濃度 0.0 ~ 28.0% 最小目盛 1.0%
測定精度	① ±1.0%、* ±0.5% (10 ~ 30℃) ② ±1.0%、* ±0.5% (10 ~ 30℃)
寸法・重量	3.2 × 3.4 × 16.8cm, 90g

* 繰り返し精度

測定方法 のコツ

「もうバラツキません」

高温サンプルは30秒
くらいすると値が安定
します。

油が含まれている
場合は、滴下後、箸の
先でくると混ぜて
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。

測定 方法

PAL



採取しただしやつゆを プリズム面に1滴たらしめます。 STARTキーを押します。 測定値と測定時の温度が デジタル表示されます。

MASTER



採取しただしやつゆをプリズム面に 接眼部からのぞきます。 青と白の境界線の数値を 読み取ってください。 スー プが広がった事を確認します。

株式会社 **アタゴ** <https://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
うどん店の常識!

こだわりの
名店紹介

有名

うどん店 ×

アタゴの

濃度計・塩分計

めんつゆ濃度と塩分濃度の管理に

MASTER × PAL
めんつゆ濃度計

ブレのないだしやつゆを再現
だしやつゆの濃度を目で確かめる

煮出し中の濃度も安心
濃度管理で一定のだしやつゆを保持

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

職人としての技量と心にアタゴの濃度計を加えて、さらにおいしい本格手打ち讃岐うどんを提供します。

有限会社もり家 様 (香川県高松市)

もり家では手打ちだからこそ実現できる120点のうどんの出来を目指しています。



店主: 森田 真司 さん



shop data

店舗名: 有限会社もり家
住所: 〒 761-1704 香川県高松市香川町川内原 1575-1
TEL: 087-879-8815
使用機種: うどん・そば職人セット、PAL-03S



こだわりの
名店

こだわりの自家製麺を作るにあたって食塩水の濃度管理は欠かせません。また、麺を引き立てるおいしい出汁も重要と考えています。

Frankel 様 (兵庫県宝塚市)

ミシュラン掲載店



店主: 原田 圭祐 さん



経験と勘だけではなく濃度計でチェックしています。

shop data

店舗名: Frankel
住所: 〒 665-0061 兵庫県宝塚市仁川北 2-5-1 さらら仁川北館 105 号
TEL: 080-3858-9242
使用機種: うどん・そば職人セット、PAL-03S



天然だしにこだわっています。天然なだけに、個体によるばらつきがあり、味の調整に欠かせません。また、体調によって味の感じ方に違いがあるので、アタゴの濃度計が役に立っています。

こだわりの
名店

うどん日和 様 (福岡県福岡市)

ミシュラン掲載店



だしとつゆ濃度とは…

だしとつゆに溶け込んでいる

調味料+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。



店主: 鎗水 千恵 さん

shop data

店舗名: うどん日和
住所: 〒 810-0044 福岡県福岡市中央区六本松 4-4-12 エステートモア六本松 2 1 階
TEL: 092-714-5776
使用機種: うどん・そば職人セット、PAL-05S



麺、だし、つゆ、天ぷら、盛り付けそれぞれの基本、応用を学んで、目指す味を数値化することで独自の一杯を創りあげます。

話題の
麺学校

株式会社大和製作所 様 (香川県綾歌郡)

うどん繁盛店に必要なノウハウとテクニックを真剣に学んで頂いています。



shop data

店舗名: 株式会社大和製作所
住所: 〒 769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜 3-37-4
TEL: 0877-85-6166
使用機種: うどん・そば職人セット、MASTER-S28α