

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 塩濃度計 PAL-改 ラーメンマスター
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℃



かんすい
ポ－メ度も
測れる!

MASTER-ラーメンα

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かんすいポ－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



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

●ダシやガラを煮込み時の濃度確認

動物性スー
プの例
煮込み始め ▶

中間確認 ▶

ガラをとる ▶

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

PALは味を生み出したり、おいしさを引き出したりするものでは決してありません。おいしさの調整ができます。

ロックンビリー-S1 様 (兵庫県尼崎市)



店主: 嶋崎 順一さん

shop data

店舗名: らあめん矢・ロックンビリー スーパーワン
住所: 〒 661-0012 兵庫県尼崎市南塚口町 3-29-13
使用機種: ラーメン道マイスターセット

こだわりの
名店

無鉄砲のとんこつスープは、良質な国内産豚骨と水のみで作ったコラーゲンたっぷりのスープです。毎日、骨の髄がとけるまで煮込んでスープを作ります。

無鉄砲 様 (京都府木津川市)



長年のノウハウによって培われた職人の感覚を味の指標の大事な部分としながらも、濃度計は脇役として、日々のちょっとした変化点を客観的にみられる点で重宝しています。



店主: 赤迫 重之さん

shop data

店舗名: 無鉄砲 本店
住所: 〒 619-0212 京都府木津川市梅谷髻谷 15-3
TEL: 0774-73-9060
使用機種: ラーメン道マイスターセット

お客様の顔の見えない通販用製品には特に気を使っており、いつものスープができたかどうか、出来上がりを見極める一つの指標として、濃度計と塩分計を使用しています。



目指す味を数値化する事で、安定した商品作りをし易くなります。数値がブレた時、その原因は何かを考える事も大切です。

こだわりの
名店

鉢ノ葦葉 様 (三重県四日市市)



店主: 堀 克多さん

shop data

店舗名: らーめん 鉢ノ葦葉
住所: 〒 510-0823 三重県四日市市城北町 1-12 ル・グラン 1F
TEL: 059-351-5227
使用機種: ラーメン道マイスターセット



一手間加えることで、季節による素材の変化を読み取ることができます。

こだわりの
名店

カドヤ食堂 様 (大阪府大阪市)



3種のスープをそれぞれ測定しています。

麺にもこだわりを持っているので、かん水の測定も行っています。自動温度補正がついているので、温度を気にする必要がありません。

shop data

店舗名: カドヤ食堂 総本店
住所: 〒 550-0013 大阪府大阪市西区新町 4-16-13 キャピタル西長堀 1F
TEL: 06-6535-3633
使用機種: ラーメン道マイスターセット



店主: 橘 和良さん



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。