

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!

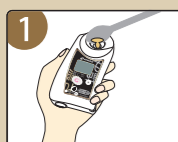
	PAL- ラーメン (pH)
測定範囲	0.00~14.00
分解能	0.01
測定精度	±0.10

※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

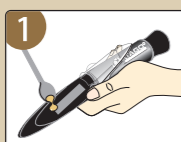
簡単3ステップ

PAL



採取したスープをプリズム面に1滴たらします。

MASTER



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



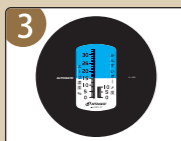
滴キーを押します。



蓋板を閉じ、接眼部からのぞきます。



測定値と測定時の温度がデジタル表示されます。



青と白の境界線の数値を読み取ってください。

測定方法  
のコツ

「もうバラツキません」



▼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



- 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)

ATAGO®

今や濃度測定は  
ラーメン店の常識!

東京版

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!



こだわりの  
名店紹介

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

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



## Japanese Soba Noodles 蔦様

ずっと欲しかったアイテムでした  
たれの塩分濃度測定によく使っています



店主:大西 祐貴さん

当店では、日々理想とする塩ダレの味を作り開発し続けています。アタゴの塩分計はすぐに塩分が測定でき操作も簡単。たれの味を研究するためにずっと欲しかったアイテムです。



塩ダレは、日々進化しています!

### shop data

店舗名: Japanese Soba Noodles 蔦  
住所: 〒170-0002 東京都豊島区巢鴨 1-14-1 Plateau-Saka 1F  
TEL: 03-3943-1007  
使用機種: ラーメン道マイスターセット



## 饗くろ 蔦様

塩分計は、くろ 蔦の味を作りあげる、  
必須アイテムのひとつです



店主:黒木 直人さん

くろ 蔦のこだわりが凝縮した塩と出汁



くろ 蔦がこだわる、塩と出汁。天然の出汁だからこそ、抽出されるエキスや塩分は、いつも同じではありません。抽出される塩分と、そこに加えるこだわりの塩。このバランスを塩分計でしっかり確認しています。

### shop data

店舗名: 饗くろ 蔦  
住所: 〒101-0024 東京都千代田区 神田和泉町 2-15 四連ビル 3 号館 1F  
TEL: 03-3863-7117  
使用機種: ラーメン道マイスターセット



## ソラノイロ 様

パートやアルバイトでも安心チェック!  
どのような状況でも“いつもの味”を保っています



店主:宮崎 千尋さん

こつりスープもしっかり管理!



季節に合わせて濃度や塩分を微妙に変えています

当店ではPALで濃度や塩分管理をしています。操作が簡単で、パートやアルバイトでも一定の味に決まるので、濃度計を使うのは常識と言ってもいいくらいに、なくてはならないツールです。

### shop data

店舗名: ソラノイロ 本店  
住所: 〒102-0093 東京都千代田区 平河町 1-3-10  
TEL: 03-3263-5460  
使用機種: PAL-96S、PAL-sio



# こだわりの名店紹介

スープ濃度(ブリックス)とは...

※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

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

## 本枯中華そば 魚雷 様

こだわりの鰹出汁、その繊細な味を作り続けるために、塩分濃度測定は欠かせません



店主:塚田 兼司さん

本枯節を引き立たせた繊細なスープの品質を常に保っています



当店のスープは、動物系、魚介系を合わせたWスープに、仕上げにサイフォンを使用して本枯節を追い鰹しています。その繊細な味を保つためにアタゴ社の塩分計を使用しています。味を数値で確認できるので、こだわりの味を自信を持ってお客様に提供することができます。

### shop data

店舗名: 本枯中華そば 魚雷  
住所: 112-0002 文京区小石川 1-8-6 アルシオン文京小石川 102  
TEL: 03-5842-9833  
使用機種: PAL-ES1 (後継機種: PAL-sio)



## 青葉 中野本店 様

経験や勘を科学で補うことで  
“味のブレ”が起きないように濃度を毎日測定しています



職人の体調による味のブレが起きないように、濃度測定は毎日欠かせません

当店では、『変わらぬ味』を守るために「科学的な方法」を導入しています。「経験」や「勘」だけでは足りない部分を補うため、アタゴ社のラーメン濃度計を使用しています。どのような熟練された職人でも、その日の体調によって味の「ブレ」が起きてしまうことがあります。常に一定の味をお客様に提供するために、アタゴ社の濃度計で毎日塩分やスープの濃度をチェックしています。

### shop data

店舗名: 青葉 中野本店  
住所: 〒164-0001 東京都中野区中野 5-58-1  
TEL: 03-3388-5552  
使用機種: PAL-ES1 (後継機種: PAL-sio)



## 東池袋 大勝軒 様

2代目になっても、“先代の味と心”を守り続けるために濃度チェックは必要不可欠です



店長:飯野 敏彦さん



濃度の違うスープもしっかり管理しています

アタゴ社のラーメンスープ濃度計は使い易く大変便利で、味の目安として簡単に測定ができて、先代の創りだした素材の味を守り続けて行くために、必要不可欠です。

### shop data

店舗名: 東池袋 大勝軒  
住所: 〒171-0022 東京都豊島区 南池袋 2-42-8  
TEL: 03-3981-9360  
使用機種: PAL-96S

