

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。

関連商品のご紹介

塩濃度計

PAL-BX|SALT+5

Cat.No.4912



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 ~ 10.0%) 相対精度 ± 10% (10.00 ~ 15.00%)
使用環境温度	10 ~ 40℃

※うどん・そば職人セットは販売中止となりました。



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

MASTER-めんつゆα	
測定範囲	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

簡単3ステップ

PAL



採取しただしやつゆを プリズム面に1滴たらします。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 接眼部からのぞきます。青と白の境界線の数値に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。

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。

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
そば店の常識！

こだわりの
名店紹介

有名

そば

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

うま味が一番お湯に出たタイミングで出汁をひく。
その見極めに濃度管理は重要です。

手打ち蕎麦切 松翁 様 (東京都千代田区)



店主: 小野寺 松夫 さん

shop data

店舗名: 手打ち蕎麦切 松翁
住所: 〒 101-0064
東京都千代田区猿楽町 2-1-7
TEL: 03-3291-3529
使用機種: うどん・そば職人セット、PEN-J



こだわりの
名店

そばはその日の気候、湿度によって変化します。おつゆもそれに合わせた調整が必要ですが、天然由来の素材は個体毎に味の出方が違うため、分量による調整ではなく、微妙な変化を感じ取らないといけま

手打ちそば 里味庵 様 (佐賀県唐津市)



その日のそばに合わせた味作りに役立っています!



店主: 市丸 榮一 さん

shop data

店舗名: 手打ちそば 里味庵
住所: 〒 847-1108
佐賀県唐津市七山白木 414-1
TEL: 0955-58-2261
使用機種: うどん・そば職人セット



そば屋に必要なのは絡む汁、そして蕎麦の甘みを引き立てる塩分。

蕎麦切り かんべえ 様 (福岡県福岡市)



こだわりの
名店



店主: 佐々木 次郎 さん

shop data

店舗名: 蕎麦切り かんべえ
住所: 〒 810-0035
福岡県福岡市中央区梅光園 1-1-1
TEL: 092-732-3569
使用機種: うどん・そば職人セット



美味しい蕎麦をご提供するために、そばつゆの濃度管理は欠かせません。

蕎麦茶屋 いつ星 様 (東京都港区)



こだわりの
名店

親子2代でアタゴの濃度計を使用しています。



代表: 鈴木 祐史 さん

shop data

店舗名: 蕎麦茶屋 いつ星
住所: 〒 105-0004
東京都港区新橋 3-18-7 B1F
TEL: 03-6435-6423
使用機種: うどん・そば職人セット



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。

