

太陽のトマト麺の歩み



開店当時の錦糸町本店



現在の錦糸町本店

常識をくつがえすフレッシュなラーメン

太陽のトマト麺の創業は2006年12月。もともと「よりみち屋」という鶏白湯専門店にはじまり、当初限定ラーメンとして販売していた「トマトラーメン」がお客様の反響を呼び、ラーメンというB級のイメージを逆手に取り、業態変更。「ラーメンは身体に悪い」「歳をとるとスープがねえ」というラーメンブームを支えた中高年の方からそんな声があがりつつあった2006年、LOHASなラーメン店「太陽のトマト麺」の1号店が東京の錦糸町に誕生しました。決しておしゃれではない街で、毎日食べても健康に良い一杯は女性のみならず、男性にも支持され、瞬く間に人気店へと成長。ラーメンでもパスタでもない独自のカジュアルフード「太陽のトマト麺」は、これからもお客様の心の健康と身体の健康を応援して参ります。

店舗情報

<http://taiyo-tomato.com/>



東京都

錦糸町本店／狹窪支店／大塚北口支店
護国寺支店／三田支店／上野広小路支店
本所吾妻橋スカイツリー支店／木場支店
新宿東宝ビル店／渋谷道玄坂支店
下北沢支店／新宿ワシントンホテル支店
Nextサンシャインシティ
withチーズ新宿ミロード店
withチーズ原宿竹下通り店

神奈川県

京急川崎支店／十日市場支店
元住吉支店

大阪府

福島駅前支店
なんば御堂筋グランドビル支店

兵庫県

withチーズ三宮駅前店

2020年8月時点

太陽のトマト麺 オンラインショップ

<https://taiyo-tomato.shop/>



お問い合わせ

https://f.msgs.jp/webapp/form/18432_ygbb_7/index.do



イタリア産完熟有機トマト
約3個分の入った真っ赤なスープは、
リコピンたっぷりの美味しくくて
健康的な太陽の恵み味



あなたの毎日の健康的な食生活を応援します！



トマトは、赤い色素「リコピン」と豊富な栄養素(ビタミンA、ビタミンC)及びカリウムやマグネシウムなどのミネラルを効率よく摂取することで、食習慣の改善と若々しく健康的な生活を応援するパワーが秘められていると言われています。

太陽のトマト麺は、美味しく健康的な“日本のベジタブルラーメンブランド”を代表するお店を目指しています！



お家で作る 美味しいトマト麺の召し上がり方

『冷凍ラーメンキット』をお買い求め下さり、ありがとうございます。
下記の手順で調理いただくと、より美味しくお召し上がり頂けます。

準備するもの



大きめの鍋 ひとつ



手鍋 ひとつ



ざる



どんぶり・お箸

材 料

ラーメンキット (生麺・スープ)

おすすめ!

お好みに 粉チーズ・ご飯

粉チーズを
真ん中にごんもり盛ると
太陽のチーズラーメン!



残ったスープに
ごはんを投入!!
※はリゾット風に!

◎注意事項

- 調理の際は、ヤケドやケガにお気をつけください。
- スープを温める際、レンジでの加熱はしないで下さい。包装袋が破裂する可能性があります。
- 麺を茹でる際はふきこぼれないように火加減を調節してください。
- 冷凍 (-15℃以下) で保管頂き、賞味期限内にお召し上がり下さい。
- 一度解凍されたものは再凍結せず、賞味期限に関わらず当日中にお召し上がり下さい。
再凍結されると品質が劣化する恐れがあります。

①お湯を沸かす

大きめの鍋にたっぷりお湯 (3L程度) を沸かし
麺を茹でる準備をします。

たっぷりのお湯で
茹でることで
より一層美味しく
仕上がります

②スープを温める

温め目安: 10分

別の手鍋にお湯を張り
沸騰したらスープの入ったパックを凍ったまま入れ
袋ごと湯煎して約10分温めます。

- ※お湯が沸騰し過ぎて吹きこぼれないように注意!
- ※長時間 (20分以上) の湯煎はお控えください。

③麺を茹で湯切りする

茹で時間目安: 40秒

②のタイマーが1分前になったら
①で沸かしたたっぷりのお湯に
冷凍麺を凍ったまま入れ、約10秒後に箸で麺をほぐし
30秒後ザルに流し、麺のお湯をしっかり切ります。

④丼に麺、スープを入れて仕上げ

丼に湯切りをした麺を入れ温めたスープを注ぐ。
※丼をお湯で温めておくとより熱々のラーメンが楽しめます。※火傷に注意!

麺と具をお箸で整えたら
盛り付け完成!

