



ラーメン業界の大革命!!

すぐにでも
ラーメン店を
開業・導入できる
イノベーションが
この中に!

Vol.

9

スープ & 麺 商品カタログ

すべての商品が
送料込み価格で掲載!

ラーメンの原価公開につき、一般の方の閲覧はご遠慮ください。

送料込み
価格!

トキ
カウ

天辺ダッシュカンパニー公式アプリが登場!

面倒な契約書はありません! 簡単な登録で、お気軽にアプリからご注文できます!

Google Play
で手に入れよう

App Store
からダウンロード

トキカウ

検索

テッペンを目指して、いつも本気。

東京ラーメンショーグランプリ 2018 〈第1幕〉・2019 〈第2幕〉

2年連続 グランプリ第1位獲得

私たちは、やるからには本気で、テッペンを目指しています。国内最大級のラーメンイベントである、東京ラーメンショーでは、来場されたお客様が、実際食べて美味しかったところに投票し、2年連続でグランプリ第1位を獲得しました。また、活龍のつけめんは、茨城県で1番食べられているつけめんとなりました。今後は、ラーメンに関わる全てを提供できる企業として、取引店を増やし、テッペンを目指して行きたいと考えています。

ラーメンに関すること全てお任せください！

22種類のスープと、9種類のカエシ。300種類以上の麺。実績ある豊富な製品と、16店舗のラーメン店運営のノウハウで、その問題、私たちならお役に立てるかもしれません。一人で悩まず、ぜひご相談ください！



- ①活龍 本店
- ②濃厚豚ラーメン 活郎
- ③活龍 海老蟹専門 甲殻堂
- ④活龍 大衆麺処 真壁屋
- ⑤ラーメン 龍郎
- ⑥活龍 竹園店
- ⑦活龍 荒川沖店
- ⑧活龍 牛久店
- ⑨活龍 境店
- ⑩活龍 下館店
- ⑪龍神麺
- ⑫天辺ジャパン・スープ工場
- ⑬天辺ジャパン・製麺工場
- ⑭活龍 道の駅かさま店
- ⑮活龍 鶏そば専門店とりだけ
- ⑯活龍 水戸米沢店
- ⑰活龍 茨大前店
- ⑱活龍 八千代店



送料込み
価格！

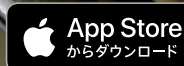
トキ
カツ

公式アプリ

手軽に注文！

アプリでどこでもいつでも、思い立ったらすぐ注文！
契約を結ばずに、お客様情報を登録すればお気軽に注文することができます。

とりあえず、ダウンロード



定期的に購入される方、大量に購入される方は「本契約を推奨しています」
天辺ダッシュカンパニーまでお電話ください。TEL.029-886-9720

このままでももちろん、ベーススープとしても使用できます。

ラーメン原価 1

スープ・麺・カエシ・香味油（調味料、トッピング以外）の原価

組み合わせは無限大！

スープ、麺、カエシ、油を組み合わせでどんなラーメンも作ることができます。スープにちょうどいい足しすることで、日本中にあるどのジャンルのラーメンも再現可能！オリジナリティを出すことができます。また、弊社のスープをお客様が作るスープで割ったり、スープを水や出汁でのばしたりすることで原価も抑えることができます。ストレートで使えることも、ベーススープとして使えることも、工夫して使うことが最大の魅力です。



手揉み中華そば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|--------|
| MCスープ | 300cc | 108.3円 |
| CKカエシ | 30cc | 23.93円 |
| 鶏油 | 20cc | 11.28円 |
| TS/200 | 1玉(200g) | 84円 |

鶏と豚の旨味とコクが強く、すするとたび鶏油が香ります。多加水の太麺を手で揉むことで、清湯スープがよく絡み、食べ応えがある一杯へ。

トッピングを
除いた原価 ▶

227.6円



純鶏そば ~塩~

| 材料 | 数量 | 原価 |
|-------|----------|--------|
| TCスープ | 250cc | 108.3円 |
| SIカエシ | 27cc | 20.45円 |
| 鶏油 | 20cc | 11.28円 |
| RH150 | 1玉(150g) | 67円 |

鶏ガラのみでダシをとり、すっきりとキレがよいスープ。鶏油で香りを立たせ、旨味の効いた塩かえしを使用。

トッピングを
除いた原価 ▶

207.1円



鶏白湯そば ~塩~

| 材料 | 数量 | 原価 |
|-------|----------|---------|
| TPスープ | 250cc | 136.47円 |
| SIカエシ | 27cc | 20.45円 |
| 鶏油 | 20cc | 11.28円 |
| YK140 | 1玉(140g) | 71円 |

老若男女問わず、幅広い層に人気。鶏の臭みもなく鶏の旨味、甘みを感じるマイルドなスープ。麺はのどごしのよい国産小麦の平打ち麺を使用。

トッピングを
除いた原価 ▶

239.2円

メジャーなジャンルも使いやすくハイクオリティ。

ラーメン原価 2

スープ・麺・カエシ・香味油（調味料、トッピング以外）の原価



“G系”豚そば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| TKスープ | 300cc | 140.55円 |
| BSカエシ | 70cc | 44.08円 |
| 背脂粗 | 50cc | 33.58円 |
| グルエース | 5cc | 2.8円 |
| TM/200 | 1玉(200g) | 82円 |

大人気G系(二郎系)のラーメン。旨味強い乳化スープ、ワシワシの太麺にスープがよく絡みます。

トッピングを
除いた原価 ▶

269.2円



豚骨ラーメン

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| TTスープ | 250cc | 111.72円 |
| IKカエシ | 25cc | 23.21円 |
| 背脂 | 20cc | 13.43円 |
| YK/140 | 1玉(140g) | 71円 |

濃厚な豚骨スープに背脂を入れてコクと旨味をプラス。トッピングを変えることで、バリエーションが増やせるのも魅力。

トッピングを
除いた原価 ▶

219.4円



家系豚骨らーめん

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| 家系スープ | 250cc | 124.65円 |
| IKカエシ | 30cc | 27.85円 |
| 鶏油 | 25cc | 14.1円 |
| IK/150 | 1玉(150g) | 62円 |

豚と鶏の白湯スープと旨味強い濃口醤油かえしの濃厚な家系スープ。麺は、家系専用の低加水の太麺。チー油で、旨味と香りが増します。

トッピングを
除いた原価 ▶

228.6円



博多らーめん

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| HTスープ | 250cc | 100.24円 |
| CKカエシ | 20cc | 15.95円 |
| - | - | - |
| BM/100 | 1玉(100g) | 50円 |

ライト過ぎず、臭過ぎず、バランス重視のスープ。低加水の博多専用の極細麺はグラム少なめ。豚骨の旨味と香りがしっかりと感じられる一杯。

トッピングを
除いた原価 ▶

166.2円

希少路線に行く専門店としても通用するラインナップ。

ラーメン原価 3

スープ・麺・カエシ・香味油（調味料、トッピング以外）の原価



丸鶏清湯そば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| MTCスープ | 250cc | 123.75円 |
| CKカエシ | 20cc | 15.95円 |
| 鶏油 | 20cc | 11.28円 |
| YK/140 | 1玉(140g) | 71円 |

丸鶏からじっくりダシをとり、上品でコクのあるスープ。鶏本来の旨味が味わえる、贅沢なスープです。国産小麦100%使用の平打ち麺。

トッピングを
除いた原価 ▶

222円



鯛塩そば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| TAスープ | 250cc | 205.69円 |
| SIカエシ | 27cc | 20.45円 |
| 鯛油 | 20cc | 35.35円 |
| YK/140 | 1玉(140g) | 71円 |

大量の鯛のアラをじっくり煮込み、鯛だけでつくった清湯スープ。素材を活かす塩ダレで、麺は国産小麦の平打ち麺。

トッピングを
除いた原価 ▶

332.5円



伊勢海老そば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| IEスープ | 250cc | 190.47円 |
| CKカエシ | 20cc | 15.95円 |
| 伊勢海老油 | 25cc | 64.8円 |
| YK/140 | 1玉(140g) | 71円 |

大量の伊勢海老の頭をフランベし、鶏白湯と一緒に煮込みました。伊勢海老油で香りを引き立て香り、旨味余韻すべて、伊勢海老な一杯。

トッピングを
除いた原価 ▶

342.3円



ハマグリと鶏そば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| HGスープ | 125cc | 227.25円 |
| TCスープ | 125cc | 57.88円 |
| SIカエシ | 27cc | 20.45円 |
| ハマグリ油 | 20cc | 43.81円 |
| YK/140 | 1玉(140g) | 71円 |

上品な国産ハマグリ100%のスープと、相性抜群の鶏清湯スープを合わせた深い味わいの一杯。

トッピングを
除いた原価 ▶

420.4円

メニューの層を厚くする人気の汁なし系。スープを増やさず導入。

ラーメン原価 4

スープ・麺・カエシ・香味油（調味料、トッピング以外）の原価



台湾まぜそば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|---------|----------|--------|
| GTスープ | 50cc | 24.13円 |
| CKカエシ | 15cc | 11.97円 |
| トウバンジャン | 10cc | 16円 |
| RT/200 | 1玉(200g) | 91円 |

ベースは魚介豚骨スープ。そこに、ニラや挽肉、ネギや海苔などのトッピングで食べさせるまぜそば。ピリ辛で味が濃く、印象に残る味付け。

トッピングを
除いた原価 ▶

143.1円



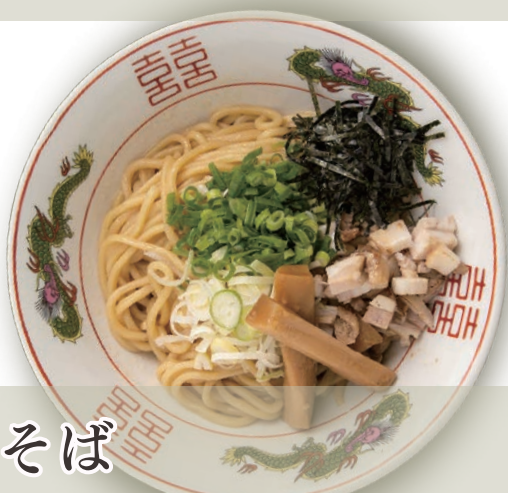
魚介豚骨まぜそば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|------------|--------|
| GTスープ | 54cc | 26.06円 |
| KTカエシ | 20cc | 20.25円 |
| 煮干し油 | 25cc | 29.45円 |
| TD/300 | 5/6玉(250g) | 107.5円 |

魚介豚骨スープをベースに煮干しを効かせた一杯。濃度が高いスープを使うことで、極太麺にスープが絡み、満足感が高く、リピートが多い。

トッピングを
除いた原価 ▶

183.3円



油そば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|------------|--------|
| ABカエシ | 20cc | 19.5円 |
| 鶏油 | 40cc | 22.56円 |
| - | - | - |
| TD/300 | 5/6玉(250g) | 107円 |

太麺にカエシと香味油を絡める油そば。トッピングを変えることで、メニューは無量大。味変アイテムでお客様の楽しみ方も増える。

トッピングを
除いた原価 ▶

149.6円



和え玉

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|--------|
| CKカエシ | 10cc | 7.98円 |
| 鶏油 | 30cc | 16.92円 |
| - | - | - |
| YK/140 | 1玉(140g) | 71円 |

細麺にカエシと香味油を絡める和え玉。つまりは味付きの替え玉。客単価アップが見込める商品。トッピングを加えることで、見た目も◎

トッピングを
除いた原価 ▶

95.9円

活龍のノウハウが活かされたつけ麺の黄金比率。

ラーメン原価 5

スープ・麺・カエシ・香味油（調味料、トッピング以外）の原価



魚介豚骨つけ麺

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|------------|--------|
| GTスープ | 230cc | 111円 |
| KTカエシ | 25cc | 25.31円 |
| 魚粉 | 5cc | 5円 |
| 三温糖 | 5cc | 1円 |
| TD/300 | 5/6玉(250g) | 107.5円 |

魚介・豚骨・鶏ガラからつくられる濃厚なスープは、極太麺に絡み、インパクト抜群のつけ麺になる。

トッピングを
除いた原価 ▶ **249.9円**



清湯つけ麺

| 材料 | 数量 | 原価 |
|-----------------|----------|--------|
| MCスープ | 250cc | 90.25円 |
| CKカエシ | 40cc | 31.91円 |
| チー油 | 30cc | 16.92円 |
| 魚粉・三温糖・酢・一味・ブラペ | 少々 | 9円 |
| ZM/200 | 1玉(200g) | 93円 |

清湯スープに魚粉や砂糖、酢、胡椒一味などで、甘み酸味辛味を加えることで、つけ麺として商品化できる。

トッピングを
除いた原価 ▶ **241.1円**



海老つけ麺

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|----------|---------|
| ITスープ | 230cc | 213.03円 |
| CKカエシ | 8cc | 6.38円 |
| 伊勢海老油 | 23cc | 59.62円 |
| RT/200 | 1玉(200g) | 91円 |

濃厚伊勢海老スープを使用。伊勢海老油で香りを立たせ伊勢海老が凝縮された一杯に。ベースが鶏白湯なので、アレンジもしやすい。

トッピングを
除いた原価 ▶ **370.1円**



鶏つけそば

| 材料 | 数量 | 原価 |
|--------|------------|--------|
| GTPスープ | 230cc | 149.7円 |
| CKカエシ | 20cc | 15.95円 |
| 魚粉 | 5cc | 5円 |
| 三温糖 | 5cc | 1円 |
| TD/300 | 5/6玉(250g) | 107.5円 |

濃厚な鶏白湯スープに、魚介を効かせた一杯。単調になりがちな鶏白湯でも、一時間でオリジナルの一杯に。

トッピングを
除いた原価 ▶ **279.2円**

素材のみの無添加ストレート

セントラルキッチンと聞けば、もしかしたら印象はよくないかもしれません。でも、私たちは違う。例えば、お店でスープを炊くとき、スープに付きっきりで管理する専門のスタッフがいたらどうだろうか？

寸胴ではなくもっと大きな大釜で大量にガラを煮込んだらどうだろうか？それを休むことなくスープをかき混ぜ続けたらどうだろうか？その答えが、私たちのセントラルキッチンのスープ。品質には自信を持っています。弊社のスープは創業当時から今日までお店と同じストレートスープ、お店と同じにこだわります。工場でも

く使われる蒸気釜を使わず、お店でスープを炊くようにガスで炊ける大釜を導入。しかし、お店と圧倒的に異なるのは、自動回転釜でつくられる白湯などのスープは休むことなく具材を回し続け一気に炊きあげます。そして、お店での作業は冷凍のスープを溶かして鍋に移して沸かすだけ。厨房に立つ従業員の方に必要な知識と調理作業、商品理解をしていただいている方だけに販売しております。

商品、配送のロット数やご不明な点は、お電話・メールにてご相談承ります。もちろん、サンプルは無料です。

スープを炊く時間を省く

スープの製造時間を減らすことも考えていかなければいけません。そこで、スープを買う。という選択肢が出てきます。濃縮スープなどたくさんのスープが販売されていますが、私たちのスープはそのままでも使えるストレートスープですので、そのまま使用するのはもちろん、ブレ

ンドしたり、材料を入れ煮込み直したりして使うことで、スープ製造の時間を大幅に削減をすることができます。また、原価率は上がりますが、スープを作る際のガス代、電気、水道費、人件費の削減、また、失敗やロスなどのリスクも軽減されます。



疲れを知らない回転釜

機械の力で休むことなくまぜ続けます。人の手では決して真似できません。残ったガラは原型はなく骨の髄までダシを出し切り、素材の旨味を最大限まで引き出します。



人の手で管理、見極め

最後は人の手でチェックします。スープは機械が作るだけではなくそこに人の温かみが必要ならばなりません。完全自動化にしない理由でもあります。

スープの価格 1

1ロット：1箱（2kg×9袋 計18kg）で発送いたします。

清湯

（チンタンスープ：キリッと透明なスープ）

| 商品名 | | 濃度 (ブリックス) | 特徴(清湯) | 金額(1kg) |
|-------|-----|---------------|--|---------|
| 豚鶏清湯 | MC | 2 | 豚 50% 鶏 50% のバランスのとれたオールマイティーな清湯スープです。 | 361円 |
| 豚清湯 | BC | 2 | 豚ガラと豚肉を使用した、豚 100% のコクのある清湯スープです。 | 413円 |
| 鶏清湯 | TC | 3 | 大量の鶏ガラともみじを使用した、鶏 100% のすっきりした清湯スープです。 | 463円 |
| 丸鶏清湯 | MTC | 3 | 鶏ガラは使用せず、丸鶏のみを贅沢に使用した、鶏肉の旨味あふれる清湯スープです。 | 495円 |
| 煮干し清湯 | NS | 3 | 数種類の煮干しを風味が飛ばないように弱火でじっくりと煮出し、香り高い煮干し清湯スープに仕上げました。 | 897円 |

送料込み料金

海系

（海系：貝、海老など海の素材を使ったスープ）

| 商品名 | | 濃度 (ブリックス) | 特徴(白湯) | 金額(1kg) |
|----------|----|---------------|--|---------|
| 伊勢海老 白湯 | IE | 9 | 大量の伊勢海老の頭をフランベし、鶏白湯を加え煮込みました。 | 779円 |
| 濃厚伊勢海老白湯 | IT | 11 | 大量の伊勢海老の頭をフランベし、濃厚な鶏白湯を加え煮込み、つけ麺用の濃度が高い濃厚なスープです。 | 977円 |
| オマール 白湯 | OM | 9 | 大量のオマール海老の頭をフランベし、鶏白湯を加え煮込みました。オマールのマイルドな旨味が詰まったスープです。 | 688円 |
| 濃厚オマール白湯 | OT | 11 | 大量のオマール海老の頭をフランベし、鶏白湯を加え煮込みました。つけ麺用の濃度が高い濃厚なスープです。 | 886円 |
| 国産ハマグリ | HG | 2 | 大粒の国産はまぐりのみを大量に使ってダシをとった贅沢なスープです。 | 1,818円 |
| | | | | |

送料込み料金

※いずれも税抜きの表示となります。

※スープはストレートでお使いいただけますが、用途に合わせて好みの濃さにしてお使いください

スープの価格 2

白湯

(パイタンスープ：脂が乳化したマイルドな白濁したスープ)

| 商品名 | | 濃度 (ブリックス) | 特徴 (白湯) | 金額 (1kg) |
|---------|-------|---------------|---|-------------|
| 豚頭白湯 | HT | 6 | 豚頭と豚ゲンコツを強火で長時間炊いた、博多ラーメンをイメージした白湯スープです。 | 405円 |
| 豚鶏白湯 | TT | 7 | 豚 50% 鶏 50% を使用し、強火で一気に炊き上げた非常にバランスのとれた白湯スープです。 | 456円 |
| 濃厚豚鶏白湯 | 濃厚 TT | 8 | 豚鶏ミックス白湯スープのスープをつけ麺に使用できるよう開発した、濃度を高めた白湯スープです。 | 573円 |
| 豚白湯 | TK | 8 | 豚ガラを 100% 使用した、スタンダードな豚白湯スープです。 | 483円 |
| 濃厚豚白湯 | 濃厚 BP | 12 | 豚ガラを 100% 使用し、ラーメン、つけ麺どちらにもお使いいただけるスープです。 | 726円 |
| 魚介豚骨 | GT | 10 | 豚ガラをメインに、鶏ガラと、煮干し、サバ節で香りづけした、ラーメン、つけ麺どちらにもお使いいただけるスープです。 | 502円 |
| 魚介鶏白湯 | GTP | 13 | 大量の鶏ガラとモミジを強火で炊き上げ、煮干しとサバ節で香りづけした、ラーメン、つけ麺どちらでもお使いいただけるスープです。 | 671円 |
| 鶏白湯 | TP | 9 | 大量の鶏ガラとモミジを強火で一気に炊き上げた、鶏の香りと、コクが特徴のスープです。 | 557円 |
| 家系スープ | 家系 | 7 | 家系ラーメン用に開発しました。数種類の豚ガラをメインに鶏ガラ加えた旨味が強いスープ。鶏油を合わせてお使いください。 | 514円 |
| 濃厚鶏白湯 | 濃厚 TP | 13 | 鶏白湯スープをつけ麺に使用できるよう開発した、濃度を高めた鶏白湯スープです。 | 626円 |
| 濃厚煮干し白湯 | 濃厚 NS | 13 | 豚ガラ、鶏ガラの濃厚なスープに大量の煮干しを投入し、色、風味、味ともにインパクトのあるスープです。 | 648円 |

送料込み料金

鮮魚系

(鮮魚系：生のアラから作られるスープ)

| 商品名 | | 濃度 (ブリックス) | 特徴 (白湯) | 金額 (1kg) |
|------|----|---------------|--|-------------|
| 鯛 清湯 | TA | 2 | 宇和島産の真鯛を贅沢に使ったスープです。生の鯛のアラを使い、煮干しにはないフレッシュさと旨味を感じられます。 | 843円 |

※いずれも税抜きの表示となります。

送料込み料金

麺は印象、スープは方向性を カエシは味を決める。

醤油から塩、味噌と厳選して本当に使って欲しい、そして、使いやすいカエシを揃えました。万能カエシとして幅広く使われているものから、茨城で一番食べられているつけめん活龍で使われているカエシ、そして「ど・みその味噌ダレ」や「ソラノイロのカエシ」といっ

た有名店のカエシをご購入いただけます。どのカエシもラーメンはもちろん、つけ麺やまぜそばなどにも使う事ができ、スープと合わせるとその可能性は無限大になります。是非、スープと合わせてお試しください。

カエシの価格

| 商品名 | | 特徴 | 金額(1kg) |
|------------|--------|--|---------------|
| 薄口醤油カエシ | CK | 薄口醤油をベースにしたカエシです。清湯スープから白湯スープまで、オールマイティにお使いいただけるカエシになります。 | 718円 |
| 濃口醤油カエシ | IK | 柴沼醤油醸造の百年木桶仕込みの濃口醤油をベースにしたカエシです。木桶仕込みのため、醤油本来の味と香りが特徴のカエシになります。 | 811円 |
| 塩カエシ | SI | 昆布と魚介を使用したマイルドで万能な塩カエシです。ラーメンにはもちろん、冷やしにも使えます。 | 661円 |
| 魚介醤油カエシ | KT | 濃口醤油カエシに、煮干しとサバ節を加えたことにより、魚介つけ麺や、魚介ラーメンとの相性のいいカエシになります。 | 893円 |
| G系カエシ | BS | G系ラーメン用に開発されたカエシになります。うま味調味料は入っておりませんので、どんぶりに直接うま味調味料をお入れください。 | 538円 |
| 油そばカエシ | AB | 数種類の醤油をブレンドし、甘みやニンニクを効かせた油そば専用のカエシになります。 | 860円 |
| ソラノイロ醤油カエシ | SRI-SY | ソラノイロの中華そばに使用している醤油ダレです。イノシン酸やグルタミン酸など、旨味がバランスよく効いています。清湯スープによく合います。 | 1,174円 |
| ソラノイロ塩カエシ | SRI-SI | ソラノイロのベジソバに使用している塩ダレです。貝の味が効いていますので、色々な塩ラーメンや鶏白湯などにもよく合います。 | 1,293円 |
| ど・みそ味噌カエシ | DMS-M | 日本全国から厳選した5種類の味噌と数種類のスパイスをブレンド。それぞれの風味と味、辛み、甘みを最大限にひきだした味噌ダレ。 ※ど・みそ味噌のみ1ロット1箱(20kg) | 1,000円 |

※いずれも税抜きの表示となります。

送料込み料金

素材本来の香りを抽出。

麵をすすった時の、香りはラーメンの第一印象。ラーメンにとって、香味油は欠かせません。素材の風味を活かした香味油を製造しています。鶏油や背脂は素材から、その他の香味油は、素材の風味を油に移して製造しています。

背脂は細かいものと、粗いものをご用意。ラーメンに合わせて、お選びいただけます。背脂、香味油の発送は冷凍 2kg パックが9袋、計18kgで納品。冷凍のまま小分けにして、お使いいただくと、フレッシュな香りの維持と、食品ロス防止になります。

香味油の価格

| 商品名 | 特徴 | 金額 (1kg) |
|---------------------|--|----------|
| 鶏油 | 鶏脂のみを弱火でじっくりと加熱、丁寧につくられた香り高い鶏油です。 | 635円 |
| 背脂〈細〉 | 上質な豚背脂を細かくミンチ状にしました。さまざまなラーメンにご使用いただけます。 | 804円 |
| 背脂〈粗〉 | 上質な豚背脂を粗めのミンチ状にしました。さまざまなラーメンにご使用いただけます。 | 804円 |
| 煮干し油 | 数種類の煮干しと白絞油をじっくりと加熱し、最大限に煮干しの香りを引き出した香味油です。 | 1,309円 |
| 鯛油 | 白絞油に宇和島産の真鯛のアラをじっくりと加熱し、鯛の風味を移しました。鯛の香りが広がります。 | 1,964円 |
| オマール海老油 | 大量のオマール海老の頭と白絞油をじっくりと加熱し、最大限に香りを引き出した香味油です。 | 2,225円 |
| ハマグリ油 | 大量の国産のハマグリを使い、白絞油でじっくりと加熱し、香りを引き出しました。ハマグリの香りが漂う、上品な香味油です。 | 2,434円 |
| 伊勢海老油 | 大量の伊勢海老の頭と白絞油をじっくりと加熱し、最大限に香りを引き出した香味油です。 | 2,880円 |
| ど・みそ香味油 1ロット 5kg | ど・みその専用香味油。あの独特な香り、旨味はこの油から生まれます。ど・みそ味噌カエシと合わせてお使いください。 | 3,927円 |

※いずれも税抜きの表示となります。

送料込み料金

カエシ・香味油は (ど・みそ香味油以外)、
1ロット：1箱 (2kg × 9袋 計18kg) で発送いたします。

自家製麺にこだわり、受注生産。

私たちは基本注文を受けてから麺を作ります。毎日製造し、翌日店舗様へ配達、発送しています。麺に入れる保存料はアルコールだけ。そのため賞味期限は10日となります。デリケートな麺のため、冷蔵管理など徹底した麺の保管、温度管理をお願いしています。製造された麺は、温度管理がされた熟成室に入れられ出荷の時を待ちます。ここにあるものは基本オーダーされたものだけ。その受注

生産が天辺ジャパンのブランド価値。その価値はお客様の協力のもとにつくられます。厚みやグラム数などご要望に合わせご対応いたします。また表記商品以外にも種類は豊富にございます。また、オリジナル麺のご相談も承ります。その他、商品、配送のロット数やご不明な点は、お電話・メールにてご相談承ります。

麺にも、もっと個性を！

多様化が進むラーメン業界。スープや食べた方など日々進化したラーメンが生まれています。国民食のラーメンは、その味以外にも、意外性や面白さを楽しむお客様がいます。そこで、天辺ジャパンが、進めていますのは、個性派麺。形や食感以外にも、赤、青、黒などの色ものの麺や、粉末を練り込んだ麺、いろいろと個

性的な麺を作っています。個性派麺で他店と差をつけてみるのはいかがでしょうか？

また、特殊な麺は大量生産ができない場合や、一日の製造数が決まっていますので、数量限定や、季節限定のスポットで提供することをおすすめしています。

たとえば、
パプリカ麺。

ソラノイロ「ベジソバ」で使用。



天辺ジャパン
自家製麺
パプリカ麺
ソラノイロ「ベジソバ」
で使用

自家製麺の負担を減らす。

自家製麺を行っているお店も多くあります。個人店だと、製麺作業員として専属で雇うことは少ないと思います。この場合の多くは労働時間超過のケースがほとんどです。本人の意思や、修行だからとか、給与を多く払っているか

ら大丈夫という訳ではありません。働き方改革の規定以内に収まっていなければ、スタッフを新たに雇用するか、自家製麺の一部でも卸に切り替え、負担を減らすか選択しなければなりません。是非、私たちにご相談ください。

麺の価格

注文
ロット数

2箱で1ロット
(組み合わせ自由)

| 品名 | 種類 | 特徴 | 量(1玉) | 1箱 | 金額(1玉) |
|-----------------|-----|---|-------|-----|--------|
| BM 100#28 | 極細麺 | 博多ラーメン用に開発した低加水の極細麺です。卵白を加えることによって、ゆでのびを抑え豚骨スープをしっかりと受け止めます。 | 100g | 90玉 | 50円 |
| IK 150#16 | 中太麺 | 横浜家系用に開発した低加水の麺です。豚骨醤油との相性は抜群です。 | 150g | 52玉 | 62円 |
| PT 140#24 | 細麺 | 低加水生地を使用し、ざっくりとした歯ごたえと、卵白を加えることによって、ゆでのび耐性にも優れたしっかりとした麺です。 | 140g | 65玉 | 65円 |
| NB-Z② 140#22 | 細麺 | 麦の香りが高い小麦粉を使用し、さらに全粒粉を入れることで芳醇な小麦の香りが全面に押し出された麺です。 | 140g | 65玉 | 64円 |
| RH 150#22 | 細麺 | 弊社ラインナップの基準となる中加水の麺です。細麺から太麺まで豊富なラインナップがございます。 | 150g | 60玉 | 67円 |
| DM 150#18W | 中太麺 | どみそ味噌らーめん用に開発した国産小麦使用の麺です。モチモチ感、小麦の風味が特徴です。 | 150g | 60玉 | 67円 |
| KK 140#16 | 中平打 | きめ細やかな生地肌、なめらかな喉ごしの上品な麺を、平打ちにしそのなめらかさをより際立たせました | 140g | 65玉 | 68円 |
| YK 140#14 | 中平打 | 北海道産ゆめちからをブレンドし、国産小麦100%使用した麺です。上品でなめらかな喉越しが特徴な平打ち麺です。 | 140g | 65玉 | 71円 |
| パプリカ麺 130#10 | 中太麺 | パプリカ粉を混ぜ合わせ、パプリカの風味が余韻として残ります。ソラノイロ監修の赤色が鮮やかな個性的な麺です。 | 130g | 70玉 | 78円 |
| TM 200#14 | 太麺 | オーションを100%使用したG系の麺です。ゴワゴワとした食感が特徴です。 | 200g | 45玉 | 82円 |
| TS 200#12 | 太麺 | 加水率45%の多加水です。あっさりから、こってりまで幅広く対応する万能な麺。数回揉むことで食感が楽しい手もみ麺に。 | 200g | 45玉 | 84円 |
| RT 200#14 | 太麺 | モチモチ食感を出すため、数種類の小麦粉とタピオカ粉を独自にブレンドした、まぜそば、つけ麺向けの麺です。 | 200g | 45玉 | 91円 |
| ZM 200#10 | 太麺 | 国産小麦をブレンドし、モチモチの食感の中にもしっかりとコシを感じられ、つけ麺、ラーメンでご利用いただける麺です。 | 200g | 45玉 | 93円 |
| TD 300#10 | 極太麺 | 国産小麦を100%使用しました。つけ麺・まぜそば用の麺です。食べ応え、モチモチ感、小麦の風味が抜群の弊社を代表する麺です。 | 300g | 30玉 | 129円 |


※いずれも税抜きの表示となります。

送料込み料金

麺の個性を引き出す

たとえば、デリケートな TD300。麺にストレスをかけず、一つ一つ丁寧に手詰めを行っています。「効率」と「おいしい」を天秤にかけたとき、私たちは常に「おいしい」を選んでいきます。また、季節によって加水や工程を変え、常にベストな状態で製造を行なっています。

餃子の価格

| 品名 | 特徴 | ロット数 / 金額 | 金額(1粒) |
|--|---|---|-------------|
| 龍神ぎょうざ | ニラ、豚挽肉、キャベツのシンプルな具材。醤油ベースの味付き。ニンニク入り。《1粒 約 23g》 | 50 個入 / 12 袋 (600 個) 16,800 円 | 28 円 |
|  二代目 手包み肉汁餃子 | オーダーした特注挽肉を使用。 脂多めで飛び出るほどの肉汁が特徴。 《1粒 約 30g》 | 20 個入 / 24 袋 (480 個) 24,800 円 | 50 円 |
| 手包み鶏餃子 | 鶏挽肉を使い、モチモチの皮で 食べ応えがあり、ジューシーかつ 重くない味付け。《1粒 約 30g》 | 20 個入 / 24 袋 (480 個) 21,120 円 | 44 円 |



※いずれも税抜きの表示となります。

送料込み料金

もう、脇役とは言わせない。

龍神ぎょうざ

秘伝のタレで味付けした特製餡。
一度食べたらやみつきの最強餃子。



もちろん皮も手作り



秘伝のタレで味付けされた特製餡



1 時間に 7000 個作れる機械



二代目 TATSU 代表
内田正信

龍 二代目 TATSU 手包み肉汁餃子

～その肉汁は異次元～



日本餃子大賞受賞

イベントでは、皆様に驚きと美味しさを提供し、ご好評いただいております。また、多数のテレビやメディアで取り上げられています。噛めば肉汁が口から溢れ出すほどのインパクトは、お客様とスタッフとのコミュニケーションにも有効です。値段は少々高いですが、その衝撃と美味しさをぜひお試しください。納得できるはずです。無料サンプルで体感してください！

買うのはスープや麺だけじゃない。 時間や付加価値も。

自家製麺をやっているお店は、比率的に少なく、製麺室をつくり、製麺機やミキサー、その他必要備品などそろえると、中古を揃え小さい規模でも200万くらいはするようです。その設備投資や、製麺技術の習得などを考えると、始めるには難しいのが現実。製麺に比べスープを作っているお店は多く、スープを購入するよりはるかに原価率を抑えられるのは、事実で

す。原価率32%がスープ購入で42%になったという話を聞きました。原価率だけでみると割高です。しかし、削減できるものや、手間が省かれ、時間など得られるものがあるのも事実。数店舗経営している方はもちろん個人店でも弊社のスープを導入するオーナーが増えていきます。働き方改革やコロナ禍でご相談が多く契約が増えているのも事実です。

じつは、削減できるモノはこんなにあるんです。

ガス代

スープの仕込みは長時間ガスを
使用します。

人件費

仕込みができる人材が
必要。早出出勤などで
増える人件費。

ゴミ 回収費用

以外とコストがかかる
ゴミの回収費用。

水道代

アク取り、下処理
本炊きと水をたくさん
使用します。

ロス

スープを焦がしたり
失敗することも
ありません。

リスク

何かの原因で
スープを作れないという
リスクを回避します。

原材料

豚骨ガラや背脂
食材を揃えるのも
大変な作業です。

特注のスープ・麺・カエシ・香味油の製造も承っております。
お気軽にご相談ください。

無料サンプルは、お電話でお受け致します。

ヒアリングをしながら、一緒にサンプルの商品や日程を
決めさせていただいております。お気軽にお電話ください。

TEL.029-886-9720

平日 10:30 ~ 17:00 (土日祝日はお休みさせていただきます。)

カッコイイだけじゃない。 飲食店の事業部だから できる効果的デザイン。

いいものを作れても、伝わらないと売れない。

デザインは、想いや考えや理想を視覚化すること。それがデザイン力。

せっかく商品開発をしても、食べてもらわないと意味がありません。よくある、店主がエクセルやワードが使えるからと、美味しくなさそうな写真を使っているPOPを見かけます。もう、やめましょう。文字だけの方が想像をすることで手書きの方が効果は上がります。字に自信がないなら、筆ペンで書くことをオススメします。売り方さえ間違わなければ、いい商品は必ずいい結果を出します。必要とされるのがデザイン。売り上げを上げるのはもちろん、イベントの販促物、スムーズなお客様の誘導など、様々なシーンで効果があります。デザインとは伝えたいことを形にすることであり、商品を守るためのものだけではありません。オーナーの頭の中にあるものを視覚化することで、伝わりやすくなります。

デザインを通して解決できるのものがあるかもしれません。私たちにご相談ください。

実績があるから分かる！POPの効果

イベントデザインパック **¥98,000**～

ポスター・メニュー・看板バナー（デザイン費のみ）

ラーメンイベントはトッピングをいかに売るのがカギとなります。私たちも大小たくさんのイベントに出店させていただきました。そして、弊社デザイナーが出店スタッフとして働き、導き出した答えがあります。今後も改良改善、そして研究していきます。今、一番ベストな方法を提案いたします。



新規店オープンをお考えの皆様へ

オープンデザインパック **¥120,000**～ ログ制作・チラシ・ショップカード・名刺・看板（デザイン費のみ）

パンフレットやメニューなどの紙媒体全般から、ロゴ制作、看板制作、Tシャツやお店の販促物など、デザイン全般お任せ下さい。私たちは、クライアントはもちろん、エンドユーザー目線での物作りを心がけています。お客様のその悩み・問題をデザインを通して解決できる方法を考えて企画・提案していきます。今何が問題か、変えたいことは何かをお伝え下さい。どういった効果を期待したいのかをヒアリングの段階で明確にし制作しています。パンフレットやチラシの場合、キャンペーン内容や文章などもその目的を強調するようなものに作り上げるよう心がけています。

大量購入割引

1ヶ月の卸価格（税抜き）100万円以上で、**1%割引**

1ヶ月の卸価格（税抜き）200万円以上で、**2%割引**

1ヶ月の卸価格（税抜き）300万円以上で、**3%割引**

**3%
割引**

ご紹介割引

ご紹介くださった紹介先の卸価格合計（税抜き）の3%を御社の請求額から引き！
この割引は紹介様、紹介先のお客様のお取引があるかぎりずっと続きます！

実例

紹介元 **A 店様**

5月分 卸金額 **190,541 円**

紹介卸合計金額 **1,448,400 円** × 3%

43,452 円 の割引！

A 店様 5月分 請求金額 **147,089 円**

約 **実質
23%
OFF**

毎月請求額から
割引されます！



紹介先
B 店様 | 5月分 卸金額
276,580 円



紹介先
C 店様 | 5月分 卸金額
391,125 円



紹介先
D 店様 | 5月分 卸金額
780,695 円

▼▼▼ サンプルはこちら ▼▼▼

有限会社 天辺ダッシュカンパニー

茨城県を中心に、活龍を8店舗、姉妹ブランドとして甲殻堂、とりだけ、真壁屋、活郎を展開。グループ1号店「龍神麺」、G系「龍郎」を合わせると16店舗を運営しています。そして、天辺ジャパンでは、スープ、麺、カエシなどの製造から、卸まで行っています。その数は、全国約550店舗のラーメン店様にご愛顧いただいています。また、茨城県土浦市の「特級鶏蕎麦 龍介」のプロデュースを皮切りに、店舗コンセプトから商品開発、立ち上げ、運営までの相談も多数行っています。また、看板やメニュー、ロゴ、販促物などのデザインも当社専属デザイナーが承ります。ラーメン店に必要な全てを提供いたします。まずは無料サンプル、ご相談ください！

〒300-3257 茨城県つくば市筑穂 1-13-4

TEL.029-886-9720

FAX.029-886-9721

サンプルのご注文・商品の相談・デザイン依頼、お気軽にお電話ください。

<http://www.teppen-dash.co.jp>



天辺ダッシュカンパニーの自社工場。新鮮にこだわる麺や素材にこだわるストレートスープ、カエシや香味油などを製造し販売しています。また、弊社では龍神ぎょうざ工房もあり、麺やスープと併せてぎょうざの卸も行っています。自然豊かなこの地からどこへでも全国発送いたします！

TEL.0296-45-6477 FAX.0296-45-6478



〒309-1231 茨城県桜川市本木 1648



〒300-4404 茨城県桜川市真壁町白井 45-1

日曜日は発注、お電話は受け付けておりません。ご了承ください。



茨城県つくば市
筑穂1丁目10-27
tel.029-864-8889



茨城県つくば市
筑穂1-10-13
tel.029-877-6010



茨城県つくば市
天久保2丁目6-26
tel.029-860-7710



茨城県つくば市
筑穂1丁目10-27
tel.029-864-3288



茨城県桜川市
真壁町下谷貝446-1
tel.0296-54-1155



茨城県水戸市
河和田3-2316-2
tel.029-303-6607



茨城県つくば市
吾妻3丁目8-1
tel.029-859-3311

活龍店舗

[つくば本店] 茨城県つくば市筑穂1-10-27 [つくば竹園店] 茨城県つくば市竹園1-9-7 [境店] 茨城県猿島郡境町1158
[下館店] 茨城県筑西市二木成1494-1 [水戸米沢店] 茨城県水戸市米沢町797 [茨大前店] 茨城県水戸市堀町1093-1
[荒川沖店] 茨城県土浦市荒川沖西1-13-8 [牛久店] 茨城県牛久市神谷1-41-4 [八千代店] 茨城県結城郡八千代町沼森346-11
[かさま道の駅店] 茨城県笠間市手越22-1