



Communiqué, mars 2026

ARIAKE lance ses bouillons concentrés pour Râmen : puissance gustative et simplicité d'usage



ARIAKE, premier producteur de soupes Râmen au Japon, enrichit son offre destinée à la restauration française avec trois bouillons concentrés pour soupes Râmen, produits sur son site de production belge.

Les Râmen sont emblématiques de la street food japonaise : plat gourmand, rapide et économique, particulièrement populaire dans l'archipel. Ils connaissent un engouement croissant en France, avec une multiplication des restaurants spécialisés et un succès grandissant auprès des consommateurs.

Portés par cet engouement, les Râmen s'invitent désormais bien au-delà de la restauration asiatique : **leur simplicité de réalisation, leur côté réconfortant et leur fort potentiel de personnalisation en font un plat attractif pour tout type d'établissement.**

Avec cette nouvelle gamme, ARIAKE s'adresse ainsi à l'ensemble des professionnels de la restauration à tous ceux qui souhaitent enrichir ou varier une offre Râmen existante, comme ceux qui cherchent à compléter leur carte d'un plat facile à s'approprier, à personnaliser et immédiatement séduisant pour leurs clients.

Trois classiques incontournables de la tradition Râmen

ARIAKE propose trois bouillons concentrés de soupe Râmen : Shoyu Râmen, Miso Râmen et Tonkotsu Ramen. Chacun apporte sa typicité propre et révèle les saveurs authentiques de ces grands classiques japonais. **Riches en matière noble, ils offrent une puissance gustative tout en garantissant une composition sans glutamate, ni colorants.** Ils sont conditionnés en poches (doypacks) refermables de 500 g.



Shoyu Râmen (soja)

Originaire de la région de Tokyo, ce bouillon se marie traditionnellement avec des pousses de bambou, oignons nouveaux, algues nori, œufs durs et germes de soja.



Miso Râmen

Venu de la région d'Hokkaido, il s'accompagne classiquement de ciboule, brocoli et maïs.



Tonkotsu Râmen

Issu de Kyushu, berceau historique d'Ariake, ce bouillon d'os de porc à la couleur ivoire caractéristique se sert avec du benishoga (gingembre rouge), épinards et chashu (fines tranches de porc)



Mise en œuvre rapide, facile à décliner.

En cuisine, la simplicité est au rendez-vous : **dilution instantanée à l'eau chaude pour un résultat prête en 5 minutes**. Chaque poche donne entre 14 et 17 bols de 250 ml selon la recette.

Ces bouillons concentrés sont idéaux pour composer facilement et rapidement des soupes Râmen, plats généreux et rassasiant.

Si le bouillon garantit la typicité avec sa puissance gustative, le choix des garnitures (protéines, légumes, herbes aromatiques) offre une grande liberté créative, au gré des saisons et de l'inspiration du Chef.

Un atout pour diversifier sa carte au quotidien !

Leur simplicité d'utilisation ainsi que leur polyvalence en font des solutions adaptées à tous les segments de la restauration. Bien sûr la restauration asiatique, mais aussi la restauration traditionnelle, la restauration rapide, les traiteurs (restauration événementielle), la restauration collective (RIE, RIA, universitaires,...).

Informations pratiques :

- Poche de 500 g refermable avec bouchon à vis
- Sans glutamate, sans colorants
- Rendement : 14 à 17 portions de 250 ml par poche de 500 g
- Colisage : carton : 6 x poches 500gr
- Conservation : 12 mois à température ambiante avant ouverture
- Après ouverture : 7 jours au réfrigérateur
- Disponible toute France chez METRO dès février 2026

En savoir plus : www.ariake-europe.com

A PROPOS D'ARIAKE. Premier producteur de bouillons au Japon, ARIAKE accompagne depuis plus de 20 ans les professionnels de la restauration commerciale et collective en France.

L'expertise ARIAKE repose sur un savoir-faire traditionnel : l'extraction par cuisson à l'eau de matières premières rigoureusement sélectionnées (viandes, os, parures de poisson, crustacés, légumes...) jusqu'à obtenir la concentration et le format souhaités (liquide, pâte, poudre), sans arômes ni additifs ajoutés. Ce procédé naturel garantit qualité, traçabilité et constance, permettant aux chefs de gagner du temps sans perdre en authenticité.

La marque propose aux professionnels une gamme complète de solutions culinaires : bouillons à infuser, bouillons prêts à l'emploi, fonds en pâte, jus de rôtis, miso en poudre et soupes Râmen, fabriqués sur ses sites de production en Normandie (Alençon) et en Belgique.