

函館駐屯地 函館葱塩ラーメン

豚骨、鶏がらと、最高級の献上昆布と呼ばれている南茅部産の真昆布を使用したスープは、函館の澄んだ塩ラーメンの作成に欠かせません。春よ恋などの道産小麦を使用した、コシのある麺との相性も良く、隊員の月間1位に選ばれる人気献立です。

函館駐屯地



函館と言えば、やっぱり塩！

手作りで、糧食班の愛情たっぷり
^ー^

材料（1人分）

冷凍道産ラーメン	200g
豚骨	30g
鶏ガラ	30g
真昆布	5g
玉葱	8g
.....	
塩ラーメンの素	22g
函館塩ラーメンスープの素	20g
おろしにんにく	3g
.....	
豚肩ロースチャーシュー	22g
味付しな竹	25g
なると	10g
長葱	35g
棒麩	2g

作り方

- 1 豚骨、鶏がら、真昆布、野菜くずでスープをとる。
- 2 あくをとり、スープを網目の細かいザルで濾す。
- 3 ラーメンスープの素2種類を加減しながら混ぜ味を調える。
- 4 チャーシューは、袋ごと茹でて温めておく。
- 5 なるとは斜め3mm、棒麩は輪切り1cmに切っておく。
- 6 長葱は斜め1mmに切っておき、水にさらしておく。
- 7 道産ラーメンを配食直前に茹でて、スープと具材を盛り付ける。

★コツ・ポイント

- ①スープを作る際に、必ず野菜くずを取っておく。
- ②スープは、豚骨などの臭みを飛ばすため、煮炊き釜のふたを開けたまま煮込み、完成したらすべて濾す。