

幌別駐屯地 室蘭カレーラーメン

札幌みそ、函館しお、旭川しょうゆに続く北海道第四の味を目指して！近郊地域ラーメン店の半数以上で提供されている“地元の味”を再現。麺がよくからむ濃厚とろみスープが美味しさの秘訣です。

幌別駐屯地業務隊



材料（1人分）

冷凍ラーメン	1個
豚背ロースブロック	50g
上白糖	4g
濃口醤油	6g
みりん	4g
根生姜	2g
もやし	60g
鶏卵	35g
十五分湯チキン	15g
十五分湯ポーク	15g
根生姜	2g
ガラスープ	5g
カレーフレーク	30g
カレー粉	1g
小麦粉	1g
おろし生姜	0.2g
ごま油	1g
おろしにんにく	0.5g
醤油ラーメンの素	15g

材料（1人分）

めんつゆ	1g
濃口醤油	1g
みりん	1g
食塩	0.5g
花かつお	1g
豚背脂	3g
でん粉	4g
長ねぎ	20g

作り方

- 1 チャーシュー、ゆで卵を作る。もやしをボイルする。
- 2 十五分湯、根生姜でだしをとり、調味料で味を整えスープをつくる。水溶きでん粉でじゅうぶんなとろみをつける。
- 3 茹でた麺、チャーシュー、もやし、ゆで卵を盛り付けスープを注いで配食。
- 4 長ねぎは、お好みで加えてもらうよう前出しで準備する。

★コツ・ポイント

麺にしっかりからむとろみ具合でスープを仕上げる。