

岩見沢駐屯地 ゆあみラーメン

自衛官が調理している時から、チャーシューは手作りでした。

部外委託後も、チャーシューは手作りで提供。

名前の由来は、旧称の「ゆあみさわ」を使用し、ゆあみラーメンという名で提供しています。

岩見沢駐屯地業務隊



材料（1人分）

冷凍ラーメン北海道	1 個(200g)
冷凍十五分湯チキン ラード	15g 2g
鶏がら仕立 醤油味 おろしにんにく	35g 2g
卓上こしょう	0.1g
もやし	80g
人参	50g
食塩	0.1g
卓上こしょう	0.2g
中華スープの素	2g
ごま油	2g
豚背ロースブロック	80g
上白糖	8g
みりん	5g
醤油	15g
鶏卵	35g
めんつゆ	20g

作り方

- 1 もやし、人参はしんなりするまで炒めない
- 2 豚背ロースブロックはタコ糸で巻き、調味だれに漬け込んで、じっくり焼く
- 3 鶏卵は茹で卵にし、希釈しためんつゆに漬け込んで、味付卵にする

★コツ・ポイント

豚背ロースブロックはしっかりとタコ糸で巻き、調味だれに漬け込み、当日じっくりと焼く。