

標津分屯地 鮭節ラーメン（塩）

分屯地所在地の標津町では鮭が有名。地元で製造されている鮭の削り節を使用してだしをとった鮭の香り豊かなさっぱりとしたラーメンとなっている。

醤油や味噌味にアレンジ可能。

釧路駐屯地業務隊標津管理班



材料（1人分）

冷凍ラーメン	1 個
鶏ガラ	20 g
無塩ガラスープ	10 g
鮭節	5 g
昆布	2 g
食塩	0.2 g
塩ラーメンの素	25 g
ラード	1 g
鶏卵	1 / 2 個
チャーシュー	20 g（1 枚）
味付メンマ	10 g
小葱	5 g

作り方

- 1 鶏ガラ、鮭節、昆布でだしをとり、無塩ガラスープ、食塩、塩ラーメンの素、ラードで味を整え、スープを作る。
- 2 茹でた冷凍ラーメン、鶏卵（茹でて1/2にカット）、チャーシュー、味付メンマを盛り付ける。
- 3 スープを入れ、最後に小葱を飾る。

★コツ・ポイント

鮭の削り節で、しっかり濃くだしをとること。