

北熊本駐屯地 熊本ラーメン

熊本の某ラーメン屋さんのスープを使っています。
夏季を除き、月に1回は登場するラーメンです。

北熊本駐屯地業務隊 管理栄養士 松本技官



材料（1人分）

<スープ>	
豚骨スープの素	25 g
ガラポン（鶏・豚）	10 g
揚げにんにく油	1 g
<具>	
チャーシュー	2 枚
鶏卵水煮缶	1/2個
きくらげ	3 g
葱	15 g
千切り紅生姜	7 g
（冷）ラーメン	200 g
揚げニンニク	適宜

作り方

- 1 ガラポンでスープをとり、豚骨スープを希釈する。
揚げにんにく油を最後に入れる。
- 2 麺を茹で、チャーシュー、卵、キクラゲを盛り付ける。
- 3 スープをかける。
- 4 葱、紅生姜、揚げにんにくはお好みで。

★コツ・ポイント

麺は中太麺です。きくらげや紅生姜、揚げにんにくが熊本ラーメンの特徴です。