安平駐屯地ご当地グルメ

「新早来ラーメン塩味」

～ 安平町早来の魅力を詰め合わせ ～

PRポイント

安平駐屯地では安平町内に所在する早来分屯地に対し給食を提供しています。令和2年度に早来隊員の意見を参考にリニューアルしたラーメンです。

地産地消を意識し、安平町特産のアスパラや豚肉を使用した手作りチャーシュー、燻製たまごをのせ、大根おろしを町のシンボルである雪だるまの形にトッピングするのがポイントです！

材料　1人分(自衛隊員の分量です)

【ラーメンスープ】

豚骨・昆布・ガラスープ・和風だし　適量

ラード　3g　塩ラーメンスープのもと35g

【チャーシュー】

豚もも肉　50g(醤油・みりん砂糖・おろし生姜適量)

【その他具材】

アスパラ40g　大根90g　メンマ20g

燻製たまご(←安平町特産品！)1個

長葱(ごま油・ラー油適量)

冷凍道産小麦ラーメン　一人前

新早来ラーメン塩味レシピ

作り方

1　豚骨、昆布でダシを取りガラ・だしの素・塩ラーメンスープのもと・ラードでスープを作る

2　豚もも肉は弱火で2時間以上煮込みチャーシューにする

3　アスパラはボイル、大根はおろす、ねぎは白髪ねぎにしごま油・ラー油で和える

4　ラーメンを茹で、具材をトッピングする
大根おろしはチャーシューの上に雪だるまの形でのせて出来上がり