

都城駐屯地ご当地メニュー

「盆地鶏ラーメン」

～都城駐屯地のオリジナルラーメン～

PRポイント

宮崎で大人気の鶏の炭火焼きをトッピングしたあっさり塩ラーメンです♪

栄養ポイント

鶏肉なので不足しがちなビタミンB群を美味しく摂ることができます♪

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

ラーメン用ちぢれ麺	200g(1玉)
若鶏の炭火焼き	50g
玉子	30g(1/2個)
もやし	40g
青葱・メンマ・紅しょうが	各適量

【ラーメンスープ】

鶏ガラ(だし用)	適量
にんにく・生姜・白葱	各5g
塩ラーメンスープ	30g(1人分)
料理酒・中双糖	各3g
薄口醤油	2g
みりん	1.7g
和風だしのもと	1g
中華味・鶏がらスープの素	各0.5g
塩こしょう	少々

盆地鶏ラーメンレシピ



作り方

【ラーメンスープ】

- 1 鶏ガラ・にんにく・生姜・白葱を煮出してだしをとる。
- 2 塩ラーメンスープを1のだしでのばし、調味料で味を調節する。

【トッピング】

- 1 鶏の炭火焼きを湯煎して温める。
- 2 玉子は茹でて殻をむき、スライスする。
- 3 もやしはさっと茹で、青葱は小口切にする。

好みの硬さに茹でた麺にスープを注いでトッピングをして出来上がり♪