

安平駐屯地ラーメングルメ

「安平ラーメン」

～ 安平町の大地・森をイメージした ～

PRポイント

安平駐屯地は木々に囲まれた駐屯地です。
力強い大木の幹をスペアリブで、緑の葉を青梗菜
で表現しました。

20年以上前から提供している安平駐屯地の代
表的なメニューです！

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

【ラーメンスープ】

豚骨・ガラスープ適量 ラード5g

みそラーメンスープのもと35g

【スペアリブ】

豚スペアリブ 1本(200g程度)

(おろしにんにく・おろししょうが1g

醤油15g みりん・砂糖3g だしの素0.1g)

【その他具材】

チンゲン菜70g 長葱60g

もやし90g(ごま油・塩こしょう適量)

冷凍道産小麦ラーメン 一人前

安平ラーメンレシピ



作り方

- 1 豚骨、昆布でダシを取りガラ・だしの素・み
そラーメンスープのもと・ラードでスープを
作る。ラードを効かせるのがポイント
- 2 スペアリブ軽く焼き目を付けてにんにくから
だしの素で煮込み軟らかく仕上げる。
- 3 チンゲン菜はボイルし、長葱は小口切り
もやしはボイルしごま油・塩こしょうで味付
けする。
- 4 ラーメンを茹で、具材をトッピングする
最後にスペアリブのせて出来上がり。