

## 旭川駐屯地ラーメングルメ

### 「大雪辛味噌ホルメン」

～寒さ厳しい旭川の冬、身体の中から温まる  
辛さの中にも濃厚な旨さのラーメン！～

#### PRポイント

「塩ホルモン」は、旭川が発祥とされています。  
養豚業が盛んな地ならではの「塩ホルモン」と「豚骨」  
をベースとして北海道産昆布などで丁寧にスープをとり、  
辛味噌仕立てで仕上げたラーメンです。

#### 栄養ポイント

辛み成分のカプサイシンは、食欲を増進させ、血行を  
よくする働きがあります。

#### 材料 1人分(自衛隊員の分量です)

##### 【ラーメンスープ】

A 豚骨パック20g 昆布0.5g  
生姜1g にんにく1g  
長葱・人参・玉葱・りんご 各15g  
魚だしパック1gまたは和風だし適量

B 道産旨辛みそ25g 辛みそラーメンの素10g  
砂糖・赤みそ・豚背脂・揚にんにく油各適量

##### 【トッピング】

塩ホルモンともやし炒め、ナルト・卵・支那竹など  
お好みでにんにく辛みそ・粉末唐辛子



## 大雪辛味噌ホルメンレシピ



#### 作り方

- 1 Aの材料を3時間煮込んで、濃厚なスープをとり、丁寧にこします。魚だしパックはメーカーの基準時間で煮込んで下さい。
- 2 Bの調味料を加えて味を調えます。
- 3 麺を茹で、焼いた塩ホルモンともやしと共に、好きな具材をトッピングして下さい。

※ 旨辛みそ・辛みそラーメンスープは市販されています。大辛がお好きな方は、市販のにんにく辛みそ・粉末唐辛子を追加して下さいね (\*^^)v