

別府駐屯地 ラーメン

「別府冷麺」

～ 大分県別府市のB級グルメ ～

PRポイント

大分県別府市では2009年から「別府冷麺」プロジェクトを立ち上げ、名物として啓発活動し、市内の焼肉店で人気メニューとなっています。牛肉のチャーシューと和風だしを効かせたスープが特徴です。郷土料理の夏メニューとして隊員にも喜ばれています。

栄養ポイント

牛肉チャーシューと和風スープで食欲増進！

材料 1人分

韓国めん	200g	(冷麺スープ)	
チャーシュー	30g	加熱して冷やします	
味付たまご	1/2個	和風だしの素	2g
チンゲン菜	30g	めんつゆ	5g
トマト	30g	濃縮タイプ	
錦糸玉子	10g	醤油ラーメンスープ	20g
白菜キムチ	30g	水	280g

別府冷麺レシピ



作り方

- 1 冷麺スープの調味料を合わせて加熱し、沸騰したら冷ましておきます。
- 2 チンゲン菜は2センチ程度にカットして茹でます。
- 3 トマトは角切り、チャーシューは3りにカットします。
- 4 韓国めんを茹でて冷水で冷まします。
- 5 丼に麺を入れ、上にチャーシュー、味付たまご、トマト、チンゲン菜、錦糸卵、白菜キムチを盛りつけます。
- 6 冷やしたスープをかけます。