

遠軽駐屯地 ラーメン

「北海道みそバターコーンラーメン」

～野菜の甘味が効いた優しい味です～

PRポイント

鶏ガラ・豚骨・野菜を使ってしっかりスープをとり、たれにもすりおろし野菜を入れて優しい味に仕上げます。みそをブレンドすることで香りもよく仕上がります。バターをトッピングするとよりコクも増します。

栄養ポイント

野菜の甘味を活かすことで、実は薄味に仕上げています。皆さんが想像するよりヘルシーなラーメンです。

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

ラード	3g	ラーメン	1玉
おろし生姜	2g	【具 お好みで】	
おろしにんにく	2g	チャーシュー	2枚
玉葱・人参	10g	ゆで卵	1/2個
みそ	15g	メンマ	15g
ラーメンのたれ	25g	コーン	20g
鶏ガラ・豚骨	適量	バター	10g
野菜の皮など	適量	長ねぎ	10g

みそバターコーンラーメンレシピ



作り方

- 1 すりおろしたにんにく・生姜・玉葱・人参をラードでよく炒めます。市販のたれとみそを合わせて全体的によく火を通します。
- 2 鶏ガラと豚骨、野菜の皮などを煮込んでスープをとり、たれと合わせます。
- 3 具はチャーシュー、卵、メンマ、なるとなどの他、炒めた野菜などお好みでどうぞ。バターは最後にトッピングします。

♡POINT♡

冬の遠軽は寒い日が続きます。特に寒い時期はこってり仕上げのみそバターラーメンが喜ばれます。