

八戸駐屯地(ラーメン)

「八戸煮干しラーメン」

～ちぢれ麺とあっさりスープが美味しい一品～

PRポイント

八戸名産「八戸ラーメン」は煮干しの出汁がきいた醤油ベースのスープと細いちぢれ麺が特徴的な昔懐かしい支那そばです。あっさりやこってりなど様々ありますが、八戸駐屯地ではあっさり食べることのできるものを提供しています。

栄養ポイント

あっさり美味しい煮干しスープの香りで食欲が増進♪夏はあっさり、冬はほっこり身体を温めてくれます🍵

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

冷凍ちぢれ麺	1個		
だしパック(煮干し)5g		豚肉焼豚用	60g
だしの素	1g	醤油	7g
野菜くず	適量	清酒	4g
清酒	1g	ザラメ	4g
煮干しラーメンスープ35g		本みりん	4g
		支那竹	20g
		長ねぎ	20g
		なると	10g

八戸煮干しラーメンレシピ



作り方

- 1 だしパック・野菜くず(長葱の青い部分など)をコトコト煮て、ダシをとる。ここに清酒、だしの素、煮干しラーメンスープを入れ味を調える。
- 2 豚肉焼豚用を醤油・清酒・ザラメ・本みりんて2時間程度煮る。これをしっかり冷ましてからスライスする。
- 3 たっぶりの沸騰したお湯で麺を茹でる。
- 4 3に1のスープをかけ、2の焼豚・支那竹・長ねぎ(小口切り)・なるとをトッピングして完成♪

煮干しの香りが食欲をそそります🍵
あっさり食べることのできる1杯です(o^-^o)