

幌別駐屯地 ラーメン部門

「空蘭カレーラーメン」

～ みそ・しお・しょうゆに続く北海道第四の味 ～

PRポイント

ラーメンとカレーをただ合わせただけではなくそれぞれの相性を高めながら味を追求したとろみのあるスープ。スパイシーで濃厚なカレースープと道産小麦をつかったちぢれ麺がよく絡みます。

栄養ポイント

カレーの香辛料が食欲を増進させ、胃腸の働きを高めてくれます。お好みのトッピングを添えてビタミン・ミネラルを補います。

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

ちぢれ麺 1玉

【手作りチャーシュー】

豚背ロース肉 50g

醤油 6g

みりん・砂糖 各4g

しょうが 少々

【お好みトッピング】

もやし・わかめ・卵

メンマ・長ねぎなど

【スープ】

鶏がら・豚がら・しょうが
にんじん・長ねぎ青部 適量

カレールウ 30g

醤油ラーメンスープ 20g

豚背油 3g

でん粉 4g

カレー粉・ごま油・醤油

めんつゆ・みりん 適量

空蘭カレーラーメンレシピ



作り方

【下準備】 チャーシューを作る
豚肉をタコ糸でくくり、表面に焼き色をつける。
鍋に調味料、水を加えてじっくり煮込む。
常温になったらスライスする。

- 1 がら・野菜を煮込んでスープをとる。
- 2 カレールウ、ラーメンスープ、調味料で味を調整する。
♪隠し味はチャーシューの煮汁♪
- 3 水溶きでん粉でとろみをつける。
- 4 麺を茹でて丼に盛る。スープを注ぎ、チャーシューとお好みのトッピングを盛り付けて完成!