

福岡駐屯地 ラーメン

「大和ラーメン」

～ 定番とんこつラーメン ～

PRポイント

福岡県博多名物のとんこつラーメンです。

しつこくなりすぎないように、とんこつと醤油スープを合わせて作るところがポイントです！

名前は駐屯地所在地の「大和町」から。

栄養ポイント

スタミナメニューですが、トッピングもりもり！で食物繊維やビタミンも摂れます◎

材料 1人分

《ラーメン》		《トッピング》	
冷凍ラーメン	1玉	チャーシュー	40g
豚骨ラーメンスープ°	40g	味付メンマ	30g
醤油ラーメンスープ°	20g	干きくらげ	3g
中華ガラスープ	2g	もやし	50g
おろしニンニク	3g	中葱	25g
		コーン	30g
		紅生姜	5g

大和ラーメンレシピ



作り方

- 1 もやし、コーンはボイル、干きくらげは水に戻してボイル、中葱は小口切りにする。
- 2 鍋に水、ラーメンスープ、調味料、ニンニクを入れて豚骨スープを作る
- 3 麺をボイルし、器に入れ、スープをかける
- 4 お好みてトッピングをのせてどうぞ♪