

## 春日駐屯地ラーメン

### 「つけ麺」

～魚介系豚骨スープが決め手～

#### PRポイント

福岡といえば、豚骨。豚骨スープに魚粉をたっぷり加えた、濃厚な魚介系豚骨スープのつけ麺です。つけ麺用の極太麺に手作り味付玉子などをトッピング…お店で食べるつけ麺のような仕上がりです。

#### 栄養ポイント

ねぎ特有の辛味成分のアリシンは、豚肉(チャーシュー)に含まれるビタミンB1の吸収を促進してくれるため、疲労回復や新陳代謝の活性化につながります。

#### 材料 1人分

つけ麺用極太麺	200g		
ゴマ油	1g		
【スープ】		【トッピング】	
つけ麺たれ	25g	チャーシュー	2枚
白味湯	12g	メンマ	20g
魚粉	3g	深葱	20g
てんぷん	2g	鶏卵	1個
濃口醤油	12g		
みりん	4g		
砂糖	4g		
中華味	1g		

## つけ麺レシピ



#### 作り方

- ゆで卵を作り、調味料(醤油、みりん、砂糖、中華味)を加熱して作ったタレに1時間以上漬け込む。深葱は白髪ねぎに。
- つけ麺たれ、白味湯でスープを作り、魚粉を加え、てんぷんとろみをつける。  
☆ポイント とろみで麺に絡みやすく。
- 麺をボイルし、水でしめ、ゴマ油をからめる。
- 麺に具をトッピングすれば完成♪

😊 夏の暑い時期でも、つけ麺ならツルっと食べられます。