

## 健軍駐屯地&高遊原分屯地(ラーメン)

### 「鎮西ラーメン」

～熊本とんこつ、やっぱり旨か～っ！～

#### PRポイント

健軍駐屯地・高遊原分屯地の「名物献立」と題し、各月提供している人気メニューです。

熊本では馴染み深いとんこつ&にんにくの効いたスープが食欲をそそります。

西部方面隊ロゴマークを焼印したてんぷらをトッピングし、味も見た目もインパクトのある一杯に仕上げています！

#### 栄養ポイント

身体の温まるスープ(にんにく入り)と疲労回復アリシンたっぷりの生の白葱で、さらに免疫力アップ！！

#### 材料 1人分 (自衛隊員の分量です)

生麺	1玉	西方印てんぷら	1個
卵	1個	チャーシュー	3枚
もやし	40g	乾燥きくらげ	1.5g
白葱	20g		
ラーメンスープ(豚骨)	26g		
フライドガーリック	0.2g		

## 鎮西ラーメン



#### 作り方

- 1 茹で卵を作り半分にカット。
- 2 もやしは茹で、きくらげは戻しておく。
- 3 白葱を小口切りにする。
- 4 スープを調合作成し、ガーリックでアクセント  
(^\_^)-☆
- 5 丼に茹でた麺、スープ、具材の順に盛り付けて  
出来上がり👏

♡お好みでラーメン胡椒などをおかけ下さい♡