

北熊本駐屯地(ラーメン)

「熊本ラーメン」

～ 熊本といたら「熊本ラーメン」～
アレンジレシピ

PRポイント

熊本といたら熊本ラーメン！北熊本駐屯地の麺類の中でも人気のメニューの一つです。寒い時期は月1回程度登場する定番メニューです。

栄養ポイント

エネルギーがしっかりとれる1杯。

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

【熊本ラーメン】

(冷)ラーメン	200g
ラーメンスープ	25g
ガラスープ	300cc
チャーシュー	30g(2～3枚)
鶏卵	25g(1/2個)
きくらげ(乾燥)	3g
分葱	10g
紅しょうが	5g

※高菜の油炒めや揚げにんにくはお好みで

熊本ラーメンレシピ



作り方

- 1 ガラスープを作り、スープをのぼします。
- 2 卵を茹で、半分に切ります。
- 3 きくらげは下茹でしておきます。
- 4 麺を茹で、チャーシュー、卵、きくらげ、分葱、紅しょうがを盛り付け、スープを注ぎます。

※高菜の油いためを作って一緒に食べるとさらに美味しいです！