

北千歳駐屯地ラーメングルメ 「北千歳コーンバター味噌ラーメン」

～ 道民も大好き！コーンと北海道バターのトッピング～

PRポイント

観光客が注文するもの、なんて言われるコーンバター味噌ラーメンですが、給食ではお馴染みの美味しいトッピング。混ぜるとコーンは底に沈むので、最初に食べると良き哉♪

栄養ポイント

バターの脂肪分が美味しさのポイント♥
もやしとわかめが野菜不足をちょっぴりお助け。玉葱をよーく炒めてコクと甘みを引き出そう！

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

【麺と具】

| | |
|----------------|---------------|
| 中太ちぢれ麺(札幌西山製麺) | 1個 |
| チャーシュー | 1枚 |
| もやし(苫小牧産) | 70g位 |
| めんま | 20g位 |
| 冷凍コーン | 40g位 |
| 乾燥わかめ | 1g |
| 個包装バター(雪印) | 1個(なければ8gカット) |
| 長葱 小口切り | 20g |

【つゆ350cc分】

| | |
|------------------|-----|
| 豚ひき肉 | 5g |
| 玉葱(札幌産)みじん切り | 50g |
| 味噌拉麺のたれ | 50g |
| (350ccに合わせた量を用意) | |
| 味噌(千歳工場製紅一点) | 5g |
| ラード | 5g |
| 液体ガラスープ | 5g |

北千歳コーンバター味噌ラーメン レシピ



作り方

- 1 つゆを作る。ラード少々でひき肉と玉葱を炒め、液体ガラスープと味噌拉麺のたれ、水を入れて350cc程度になるよう調整する。味噌を加えて味を調える。
- 2 もやしはさっと湯にくぐらせる程度でシャキシャキ感を保つ。時間のある人はひげ根を取り除いておくと美味。コーンは茹でておく。
- 3 茹でたラーメンを丼にいれ、1の汁を張る。具を盛り付けて最後にバターをのせれば出来上がり。汁にバターを溶かして食べます。

＊ 出来上がったラーメンの上から生姜をすりおろしてかけるのも、おすすめ。味噌拉麺のたれは何でもよいですが、できれば北海道メーカーのもので！