

古河駐屯地ラーメングルメ

「古河BLACKラーメン」

駐屯地ロゴマーク



PRポイント

駐屯地のロゴマークをイメージして作りました。そのため黒いスープに仕立て、ウィンナーと茹で卵で古河の「古」になるように盛付けます。

また、駐屯地は、古河市に所在することから、「こがし」「焦がし」とかけて焦がしネギもトッピングしています。

栄養ポイント

茹で玉子やチャーシューをトッピングしてるので、たんぱく質も摂取できます。

材料 1人分

・冷凍極太ラーメン	240g
・ハム	20g
・茹で玉子	½個
・チャーシュー	50g
・なると	2枚
・もやし、キャベツ	適量
・黒醤油ラーメンの素	40g
・ガラスープ(濃縮)	10g
・わけぎ	15g
・揚げ油	適量

古河BLACKラーメンレシピ



作り方

- ① 茹で玉子は半分にカットし、ハムは縦長にカットする。もやし、キャベツは食べやすい大きさに切り、ボイルする。
- ② わけぎは小口切りにして、油で茶色ほくなるまで揚げ、焦がしネギを作る。(この焦げの苦みも良い味を出します。)
- ③ 黒醤油ラーメンの素とガラスープで汁を作る。
- ④ 麺を茹で、ボイル野菜とチャーシュー、なるとを盛り付ける。ハムと茹で玉子は駐屯地ロゴマークのように盛り付ける。焦がしネギもトッピングし、汁をかけて出来上がり。