

## 熊本駐屯地 ラーメン

### 「豚骨ラーメン」

～ 手づくりチャーシューの「豚骨ラーメン」～

#### PRポイント

チャーシューは毎回手作りしています。手作りチャーシューの煮汁を「かえし」として使用することでコクのあるスープに仕上げ、茹でたて麺にチャーシュー、紅生姜等をトッピングして提供しています。

#### 栄養ポイント

ビタミンB群豊富な豚肉を丁寧に脂抜きをし、ヘルシーに仕上げました

#### 材料 1人分(自衛隊員の分量です)

(冷)ラーメン玉 200g

#### 【手づくりチャーシュー】

豚肩ロース	80g	白葱	4g
生姜	2g	にんにく	2g
濃口醤油	6g	中双糖	6g

#### 【スープ】

とんこつラーメンスープ	30g
白だし	10g
鶏殻スープ	3g
にんにく	適量

#### 【トッピング】

もやし	60g	キクラゲ	4g	茹卵	1/2個
刻み紅生姜、分葱	適量				

## 豚骨ラーメンレシピ



#### 作り方

- 1 豚肩ロースは、たこ糸でしばって形を整え表面を焼き旨味をとじこめます。たこ糸を付けたまま白葱、生姜、にんにくを加えた調味液で煮ます。(あっさり仕上げたい場合は調味液につける前に茹でこぼしてください)チャーシューは冷まし好みの幅にスライスして出来上がり☆
- 2 とんこつラーメンスープ、白だし、鶏殻スープ、にんにくてスープを作ります☆多
- 3 もやしとキクラゲ、鶏卵は茹でそれぞれ食べやすい大きさに切ります。
- 4 温めたラーメン玉にチャーシュー等をトッピングしラーメンスープを加えます。

❖お好みで分葱、刻み紅生姜を添えて  
どうぞ召し上がれ♥