

久留米駐屯地ご当地グルメ

「久留米豚骨ラーメン」

～福岡といえば久留米ラーメン🍜～

PRポイント

福岡といえば豚骨ラーメン。実は豚骨ラーメンの発祥は久留米なんです。
濃厚なスープで替え玉しちやいたくなるメニューです。

栄養ポイント

炭水化物が補給できます。

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

(スープ)

豚骨スープ	27g
ガラスープ(無塩)	10g
お湯	270ml

(麺・具)

中華麺 1玉、チャーシュー 2枚、茹で卵 1/2個、メンマ、きくらげ、こねぎ、
紅生姜適量

久留米豚骨ラーメンレシピ



作り方

- 1 お湯に豚骨スープとガラスープを入れ味を整える。
- 2 麺を茹で、スープ、具をトッピングする。