

真駒内駐屯地 麺料理

「日本新三大夜景藻岩山ラーメン」

～ 変化を求める隊員へ満腹必至のラーメンを～

PRポイント

陸自といえば**山**！ 食欲を満たす衝撃的な味

とボリューム、駐屯地から望む日本新三大夜景の山、藻岩山(標高531m)を**1/1万にミニチュア化**(標高5cm)で再現した壮大なスケールとロマンを感じさせる一品！！

栄養ポイント

必須栄養素である炭水化物の麺はエネルギー源！
野菜マシマシで食物繊維などの栄養も取れる！

材料 1人分 (自衛隊員の分量です)

【藻岩山ラーメン】

麺	1食
焼豚スライス	45g
もやし	150g
キャベツ	100g
長ネギ	10g
豚背油こく粒	30g
生にんにく	3g
醤油ラーメンの素	40g
ガラスープ	適量



日本新三大夜景藻岩山ラーメンレシピ



作り方

- 1 お湯で麺を茹でる。
- 2 キャベツを大きめの角切りにし、もやしとさっと茹でる。
- 3 ガラスープとコクの強い醤油ラーメンの素を使用し、濃厚なスープを作り豚背油を加える。
- 4 湯で上げた麺を丼に入れマシマシキャベツともやし、焼豚をトッピングし、出来上がり♡

❖ お好みで刻みニンニクをどうぞ！