

沼田分屯地ラーメングルメ

「醤油ラーメン」

～ どこか懐かしい昔ながらの醤油ラーメン ～

PRポイント

沼田分屯地では毎週水曜日をうどん、そば、ラーメン、パスタ等の「麺の日」に設定しており、今回は中でも人気の高い「醤油ラーメン」を紹介したいと思います。

材料 1人分（自衛隊員の分量です）

【ラーメンスープ】

- ・昆布0.5g・魚介だしパック2g
- ・鶏ガラスープ8g・和風だし0.1g
- ・チキンコンソメスープ0.1g
- ・醤油ラーメンスープ30g・ラード1g
- ・おろしにんにく3g・魚醤少々

【トッピング】

焼豚、卵、支那竹、なると、もやし、葱、切のり

醤油ラーメンレシピ



作り方

- 1 鍋に水を張り、昆布、だしパックを入れ沸騰させないように弱火でじっくり煮出します。
- 2 湯に色が着いたら昆布、だしパックを取出し中火にし、鶏ガラスープ、和風だし、チキンコンソメスープ、醤油ラーメンスープを入れる。
- 3 ラード、おろしにんにく、魚醤を入れ味を調える。
- 4 麺を茹で器に盛りスープをかける。
- 5 最後にトッピングを乗せて完成です。🍴