

# 千僧駐屯地 ラーメン

## 「ゆず塩らーめん」

～ ご当地グルメ～アレンジレシピ～

### PRポイント

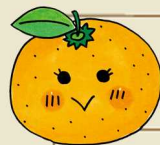
尼崎市にある行列のできるラーメン店の味を食堂でも提供したくて…再現してみました！  
塩ラーメンスープの素に、鶏がらの脂の旨みと玉ねぎの甘さがまるやかさを生み、**ゆずの香り・酸味が広がる**スープ。あっさりとした中に深みのある絶妙なラーメンスープの完成です！

### 栄養ポイント

あっさりスープに水菜をたっぷりのせるので、意外とヘルシー！？😊😊♥

### 材料 1人分(自衛隊員の分量です)

中華そば	200g
豚バラチャーシュー	70g
みずな(サラダ用)	20g
味付け煮玉子	60g
味わい塩らーめんスープの素	40g
おろしにんにく	3g
鶏がらスープの素	6g
鶏がら	20g
たまねぎ	10g
塩・胡椒	適宜
ゆず	15g



## ゆず塩らーめん



### 作り方

- 1 鶏がらとたまねぎを3時間ほど煮込み、だしをとる。
- 2 鶏がらを取り除いただしに、スープの素とゆずの実(皮と搾り汁を取り除いたもの)を加え、30分ほど煮込む。
- 3 ゆずの皮は細千切りにし、スープに浮かべ、搾り汁も入れる。
- 4 トッピングにざく切りした水菜と半熟の味付け煮玉子、チャーシューをのせ、スープを注ぐ。

※ ゆずの実を加える際は、(えぐみがでないように)沸騰させずコトコト煮込むのがポイント！

