

## 大和駐屯地(ラーメン)

### 「大和ラーメン」

～駐屯地名物ラーメン～

#### PRポイント

手作りの「特製食べるラー油」と「特製辛みそ」が味の決め手！お好みの量で辛さを足して、味噌ラーメンを味変して楽しんでみて下さいね。

#### 栄養ポイント

辛味成分で身体を内側からあたため、免疫力アップ！

#### 材料 1人分(自衛隊員の分量です)

ラーメン	1玉	【特製食べるラー油】	
豚ひき肉	50g	フライドオニオン、	
乾燥きくらげ	3g	サラダ油、にんにく、	
もやし	60g	スライスアーモンド、	
塩	0.5g	トウバンジャン、	
こしょう	0.1g	ごま油	各2g
サラダ油	3g	塩、砂糖	少々
長ネギ	30g	【特製辛みそ】	
【スープ】		サラダ油	2g
豚骨鶏ガラだし	30g	コチュジャン	4.5g
ラーメンスープ	30g	七味唐辛子、ごま油、	
にんにく、生姜	各1g	パプリカ粉、生姜	少々

## 大和ラーメンレシピ



#### 作り方

- 1 鍋に油を熱し、ひき肉、水で戻したきくらげ、もやしを炒め、塩、こしょうで調味する。
- 2 鍋にお湯を沸かし、豚骨鶏ガラだしパックを入れてだしをとり、ラーメンスープ、にんにく、生姜で味を調える。
- 3 食べるラー油は、鍋にフライドオニオン、サラダ油、にんにく、アーモンド、トウバンジャン、ごま油を入れ、火にかける。沸騰したら弱火にして少し煮詰め、最後に塩、砂糖で味を調える。
- 4 辛みそは全ての材料をボウルに入れて、混ぜ合わせる。
- 5 麺をゆでて器にもり、スープを入れる。炒めた野菜と長ネギをトッピングして完成。
  - ・ お好みで食べるラー油と辛みそを入れてね。