

## 武山駐屯地 ラーメングルメ

### 「豚角煮ラーメン」

～みんなの大好きを集めました～

#### PRポイント

おなかいっぱい、夢いっぱい。

みんな大好きラーメンに、とろとろ豚角煮がプラスされるなんて！！

高カロリーなのがちょっぴり不安？  
でも好き好きチョイスで元気もりもり！  
いいんじゃないー！！

#### 栄養ポイント

豚バラ肉は高カロリー、高脂質ですが、  
ビタミンB1豊富で糖質は低く、旨味もたっぷり

材料 1人分（自衛隊員の分量です）

#### 【豚角煮ラーメン】

豚バラ肉	100g	ちぢれ中華麺	200g
長ねぎ	30g	豚もも肉（こま切れ）	20g
合成酒	1g	塩支那竹・なると巻き	10g
八角	0.1g	うずら卵水煮	10g
醤油	4g	ラーメンスープの素	35g
中双砂糖	3g	複合調味料	0.2g
本みりん	1.5g	ガラスープ	15g
澱粉	3g	ホールコーン	10g
		ザーサイ・長ねぎ	各10g
		小松菜	20g

## 豚角煮ラーメンレシピ



#### 作り方

- 1 豚バラ肉を下茹し、油抜きをする。
- 2 醤油、みりん、中双砂糖で煮汁を作り、下茹をした豚バラ肉を入れ、柔らかく煮込む。仕上げに澱粉でとろみを付ける。
- 3 豚もも肉を水から煮て、アクをしっかり取り、ガラスープとラーメンスープの素、塩支那竹、うずら卵水煮、ホールコーンを入れ、スープを作る。
- 4 ちぢれ中華麺を茹で、器に盛り、スープを注ぎ、なると巻、ザーサイ、長葱をトッピングして出来上がり🍷