

## 用賀駐屯地ラーメンレシピ

### 「Boiled Pork Noodle」

～人気の角煮をどん！とのつけた豪快な一品～

#### PRポイント

甘辛しょうゆ味で体育会系の方々が大好きな豚の角煮(^\_^)舌の上でとろけるまで、のんびり気長にコトコト煮込んで、コクと旨味をぎゅーっとな凝縮させました。人気のらーめんと一緒に楽しんでください☆

#### 栄養ポイント

豚肉にはビタミンB<sub>1</sub>がたっぷり含まれています。ビタミンB<sub>1</sub>には心身を活性化させ、健康な状態に保つ効果があります。

**材料 1人分**(自衛隊員の分量です)

#### 【豚角煮ラーメン】

冷凍中華麺	230g
豚バラ	120g
中ざらめ糖	5g
みりん	3g
甜面醬	3g
濃口醬油	10g
てんぷん	2g
青梗菜	60g
ごま油	2g
醬油ラーメンスープ	適量

## Boiled Pork Noodleレシピ



存在感あり!!  
極厚7cmの角煮



#### 作り方

- 1 豚バラは2～3時間程度しっかりと下茹てをし、余分な脂を落とします。(※この際米のとぎ汁を使用すると肉の臭みが抑えられ、仕上がりがぐっと美味しくなります！)
- 2 下茹てを終えたら、豚肉の表面をさっと洗い流します。鍋に★調味料を煮立たせ、豚肉を加えて1時間煮た後に一度完全に冷まし、再度3～4時間じっくりコトコト煮込みましょう。
- 3 ラーメンどんぶりに、スープ・茹てた麺・茹てた青梗菜と豚の角煮をどん！とのせ、ごま油で香りをつけたら完成です(^\_^) \_旦～～