

旭川駐屯地ラーメン特集

「辛みそラーメン」

～寒さ厳しい旭川の冬、身体の中から温まる辛さの中にも濃厚な旨さのラーメン！～

PRポイント

道産昆布や地元野菜など9種類の食材を煮込んで丁寧に出汁をとり、ラーメンスープの素・豚背脂・にんにく油で調味した濃厚でくせになる辛さのスープです。

栄養ポイント

辛み成分のカプサイシンは、食欲を増進させ、血行をよくする働きがあります。

材料 1人分 (自衛隊員の分量です)

【ラーメンスープ】

- A 豚骨パック20g 昆布0.5g
生姜1g にんにく1g
長葱・人参・玉葱・りんご 各15g
魚だしパック1gまたは和風だし適量
- B 道産旨辛みそ25g 辛みそラーメンの素10g
砂糖・赤みそ・豚背脂・揚にんにく油各適量

【トッピング】

焼き豚・ナルト・卵・支那竹・もやしなど
お好みでにんにく辛みそ・粉末唐辛子を適量

辛みそラーメンレシピ



作り方

- 1 Aの材料を3時間煮込んで、濃厚なスープをとり、丁寧にかします。魚だしパックはメーカーの基準時間で煮込んで下さい。
- 2 Bの調味料を加えて味を調えます。
- 3 麺を茹でて、お好きな具材をトッピングして下さい。

※ 旨辛みそ・辛みそラーメンスープは市販されています。大辛がお好きな方は、市販のにんにく辛みそ・粉末唐辛子を追加して下さいね