

弘前駐屯地ラーメン特集

「しょうゆ豚骨ラーメン」

～ 人気の家系ラーメンに挑戦🍜 アレンジレシピ ～

PRポイント

青森県は知る人ぞ知るラーメン王国。もちろん駐屯地でもラーメンは大人気♡隊員のリクエストが提供の始まりでしたが、今では人気のラーメンメニューになりました🍜

現在もスープの配合の研究を続け、究極の一杯を目指しています。

栄養ポイント

トッピングのほうれん草は、免疫力を高めるビタミンが豊富。特に冬のほうれん草は、より栄養価が高く、感染症や風邪予防に効果的です。

材料 1人分 (自衛隊員の分量です)

太打ちラーメン	1玉	長ねぎ	20g
チャーシュー	1枚	万能ねぎ	5g
ほうれん草	40g	のり	適宜
半熟煮玉子	1/2個		

【スープ】

豚骨	90g	白湯スープの素	20g
豚背油	お好み	醤油ラーメンの素	20g

しょうゆ豚骨ラーメンレシピ



作り方

- 1 豚骨を煮だしてスープを取り、白湯スープの素と醤油ラーメンの素で味を調えスープを作る。豚背油はお好みで加える。
- 2 ほうれん草を茹で、水気をしっかり絞る。
- 3 麺を茹でて器に盛りスープを注ぐ。チャーシュー、茹でたほうれん草、煮玉子、ねぎ2種、のりをトッピングしたら完成。

🍜 豚骨と鶏がらを合わせてスープを取ってもよし🍜
スープの配合を変えて、自分好みの一杯に🍜