

# 弘前駐屯地ラーメン特集

## 「辛みそラーメン」

～ ほど良い辛さがやみつきに～

### PRポイント

ノーマルな味噌ラーメンも美味しいけれど、たまには辛味のアクセントが効いた味噌ラーメンはいかがでしょう？ほど良い辛さのスープが麺と野菜に絡み、やみつきになること間違いなしです！

### 栄養ポイント

野菜炒めに加えた「干しきくらげ」がポイント💡  
 麺料理で不足しやすいビタミン、ミネラル、食物繊維をバランス良く含む食材です。  
 たっぷり加えて召し上がれ🍴

### 材料 1人分 (自衛隊員の分量です)

中華麺	1玉	A	豚挽肉	20g
チャーシュー	1枚		もやし	80g
長ねぎ	20g		人参	10g
サラダ油	適量		にら	20g
塩・胡椒	適量		干しきくらげ	1g

B	鶏ガラ	適量	C	にんにく	3g
	豚骨	適量		しょうが	2g
	昆布	適量		みそラーメンの素	40g
		調理酒		3g	
		辛みそ		10g	
		ラー油		お好みで	

# 辛みそラーメン レシピ



辛みそ🔥を添えて、お好みの辛さに



### 作り方

- 1 サラダ油でAの材料を炒め、塩・胡椒で味をつける。
- 2 Bの材料でだしをとり、Cの調味料で味付けし、ラーメンスープを作る。
- 3 茹でた麺を丼に盛り付け、スープと1の具、チャーシュー、長ねぎを盛り付ける。

🔥 刺激的な辛さがお好みの方は、辛みそ、ラー油を追加して召し上がれ🔥