

神町駐屯地ラーメン特集

「二郎系ラーメン」

～駐屯地アレンジレシピ～

PRポイント

隊員のリクエストが絶えない人気メニューです。醤油ベースのスープににんにくを効かせ、厚切りチャーシューとたっぷりのもやしをトッピングしたがつり、スタミナ満点の1杯です

栄養ポイント

香味野菜(生姜、にんにく)をふんだんに使用しているため、身体を温め、免疫力をアップします。

材料 1人分 (自衛隊員の分量です)



中華麺	180g		
鶏ガラ	30g	粉末中華スープ	2g
ラード	1g	ねぎ油	1g
おろしにんにく	10g	おろし生姜	2g
醤油ラーメンの素	20g		
あぶり焼きチャーシュー	100g		
長ネギ	20g	メンマ	30g
なると	10g	もやし	100g
刻みのり	1g		

二郎系ラーメン レシピ



作り方

- 1 鶏ガラを煮込み、ガラスープを作る。
- 2 1のスープに、粉末中華スープ、ラード、醤油ラーメンの素、ねぎ油、おろしにんにく、おろし生姜を入れて味を調える。
- 3 丼に茹でた麺を盛り付け、スープを注ぎ、チャーシュー、ポイルもやし、メンマ、なると、刻みのりをトッピングする。