

## 北千歳駐屯地ラーメン特集

### 「コーンバター味噌ラーメン」

～ 道民も好きなトッピング～

#### PRポイント

観光客が注文するもの、なんて言われるコーンバター味噌ラーメンですが、給食ではお馴染みのトッピングです。コーンは底に沈むので最初に食べると良き哉♪

#### 栄養ポイント

背徳感溢れるバターの脂肪分がポイント♥  
もやしとわかめが罪の意識を和らげてくれます。

**材料 1人分**(自衛隊員の分量です)

#### 【麺と具】

中太ちぢれ麺	1個
チャーシュー	1枚
もやし	70g位
めんま	20g位
冷凍コーン	40g位
乾燥わかめ	1g
個包装バター	1個(なければ8gカット)
長葱	20g小口切り

#### 【つゆ350cc分】

豚ひき肉	5g
玉葱	50gみじん切り
味噌拉麺のたれ	50g(350ccに合わせた量を用意)
味噌	5g
ラード	5g
液体ガラスープ	5g

## コーンバター味噌ラーメンレシピ



#### 作り方

- 1 つゆを作る。ラード少々でひき肉と玉葱を炒め、液体ガラスープと味噌拉麺のたれ、水を入れて350cc程度になるよう調整する。味噌を加えて味を調える。
- 2 もやしはさっと湯にくぐらせる程度でシャキシャキ感を保つ。時間のある人はひげ根を取り除いておくと美味。コーンは茹でておく。
- 3 茹でたラーメンを丼にいれ、1の汁を張る。具を盛り付けて最後にバターをのせれば出来上がり。汁にバターを溶かして食べます。

✿ 出来上がったラーメンの上から生姜をすりおろしてかけるのも、おすすめ。  
味噌拉麺のたれは何でもよいですが、出来れば北海道メーカーのものが望ましいです。