

## 仙台病院ラーメン特集

### 「喜多方ラーメン」

～ 福島県のご当地ラーメンの味を仙台で！～

#### PRポイント

専門店のおいしさを再現するため、スープにこだわり、鶏ガラ、野菜、魚介の3種類の出汁を合わせて作っています。系統の異なる3種の出汁を使用したスープは奥行きがあり、シンプルで美味しいと評判の一杯です。

#### 栄養ポイント

手作りの大きなチャーシューは食べ応え満点！更に、豚肉に含まれるビタミンB1は糖質をエネルギーに変える働きを助け、午後の仕事に活力を与えます。

#### 材料 1人分 (自衛隊員の分量です)

喜多方ラーメン	1玉
醤油ラーメンの素	30g
豚肩ロース (ブロック)	100g
味付けメンマ	10g
ねぎ	10g
鶏がら、にんにく、根生姜、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、だし昆布、宗田鰹厚削、八角、醤油、調理酒、みりん	適量

## 喜多方ラーメン レシピ



#### 作り方

- 1 鶏がら、にんにく、根生姜、キャベツ、にんじん、玉ねぎで出汁を取る。
- 2 1にだし昆布、宗田鰹厚削で取った出汁と醤油ラーメンの素を加えてスープを作る。
- 3 豚肩ロース (ブロック) を醤油、調理酒、みりんで煮て、チャーシューを作る。
- 4 麺を茹でて丼に盛り付け、チャーシュー、メンマ、ねぎをトッピング。
- 5 スープを注いで出来上がり！熱々のスープでお召し上がりください。