

# 大和駐屯地ラーメン特集

## 「大和ラーメン」

～駐屯地名物ラーメン～

### PRポイント

手作りの「特製食べるラー油」と「特製辛みそ」が味の決め手！お好みの量で辛さを足して、味噌ラーメンを味変して楽しんでみて下さいね。

### 栄養ポイント

辛味成分で身体を内側からあたため、免疫力アップ！

### 材料 1人分 (自衛隊員の分量です)

ラーメン	1玉	【特製食べるラー油】	
豚ひき肉	50g	フライドオニオン	2g
乾燥きくらげ	3g	にんにく	5g
もやし	60g	スライスアーモンド	3g
塩	0.5g	トウバンジャン、サラダ油、	
こしょう	0.1g	ごま油、塩、砂糖	少々
サラダ油	3g		
長ネギ	30g	【特製辛みそ】	
		コチュジャン	10g
豚骨鶏ガラだし	30g	サラダ油、七味唐辛子、	
ラーメンスープ	30g	ごま油、パプリカ粉、	
にんにく、生姜	各1g	生姜	少々

## 大和ラーメンレシピ



### 作り方

- 鍋に油を熱し、ひき肉、水で戻したきくらげ、もやしを炒め、塩、こしょうで調味する。
  - 鍋にお湯を沸かし、豚骨鶏ガラだしパックでだしをとり、ラーメンスープ、にんにく、生姜で味を調える。
  - 食べるラー油は、鍋にフライドオニオン、サラダ油、にんにく、アーモンド、トウバンジャンごま油を入れ、火にかける。沸騰したら弱火にして少し煮詰め、最後に塩、砂糖で味を調える。
  - 辛みそは全ての材料をボウルに入れて、混ぜ合わせる。
  - 麺をゆでて器にもり、スープを入れる。炒めた野菜と長ネギをトッピングして完成。
- 🍴お好みで食べるラー油と辛みそを入れてね。