

横浜駐屯地ラーメン特集

「横浜ラーメン」

～ 横浜駐屯地プレミアムラーメン～

PRポイント

横浜発祥の家系ラーメンをコンセプトに、薄切りの豚バラ肉を炒め、とんこつ醤油ベースのスープに、隠し味におろしにんにくと豆板醤を使用し色々なトッピングを盛り付け完成。

駐屯地オリジナル「横浜ラーメン」隊員に人気のプレミアムメニューです。

栄養ポイント

ニンニク・豆板醤でスタミナ抜群のラーメン。トッピングでビタミン・鉄分・食物繊維も摂取でき、体を温め風邪予防に効果も！！

材料 1人分

| | | | |
|---------|------|---------|------|
| 中華麺 | 200g | 豚バラ肉 | 80g |
| スープ(醤油) | 60g | 味醂・酒 | 各6g |
| 茹卵 | 1個 | 三温糖 | 1g |
| 海苔 | 1枚 | 醤油 | 3.5g |
| 野菜 | 100g | ニンク・豆板醤 | 各3g |

横浜ラーメンレシピ



作り方

- 1 野菜を食べやすい大きさにカットし茹でておく。
※ネギは小口切りにしておく。
- 2 卵は茹でて、カットしておく。
- 3 豚バラ肉は、味醂・酒・砂糖・醤油で炒める。
- 4 ラーメンスープをつくる。
※隠し味としてニンニク・豆板醤を入れる
- 5 丼ぶりに茹でてた麺を入れ、ラーメンスープ、野菜、卵をトッピングする。
★ 豚バラ肉をチャーシューにしてもOK!
★ お好みでお酢を入れてもOK!