

## 用賀駐屯地ラーメン特集

### 「豚角煮ラーメン」

～人気の角煮をどん！とのっけた豪快な一品～

#### PRポイント

甘辛しょうゆ味で肉食男子が大好きな豚の角煮（^^♪舌の上でとろけるまで、のんびり気長にコトコト煮込んで、コクと旨味をぎゅーっとな凝縮させました。人気のラーメンと一緒に楽しみください☆

#### 栄養ポイント

豚肉にはビタミンB<sub>1</sub>がたっぷり含まれています。ビタミンB<sub>1</sub>には心身を活性化させ、健康な状態に保つ効果があります。

**材料 1人分**（自衛隊員の分量です）

#### 【豚角煮ラーメン】

冷凍中華麺	230g
豚バラ	120g
中ざらめ糖	5g
みりん	3g
★ 甜面醤	3g
濃口醤油	10g
でんぷん	2g
青梗菜	60g
ごま油	2g
醤油ラーメンスープ	適量

## 豚角煮ラーメンレシピ



#### 作り方

- 1 豚バラはしっかりと下茹でをし、余分な脂を落とします（\*この際米のとぎ汁を使用すると肉の臭みが抑えられ、仕上がりがぐっと美味しくなります!）
- 2 下茹でを終えたら、豚肉の表面をさっと洗い流します。鍋に調味料を煮立たせ、豚肉を加えてじっくりコトコト煮込みましょう。
- 3 ラーメンどんぶりに、スープ・茹でた麺・茹でた青梗菜と豚の角煮をどん！とのせ、ごま油で香りをつけたら完成です（^^）\_旦~~