

弘前駐屯地

「しょうゆ豚骨ラーメン」

～ 人気の家系ラーメンに挑戦👉 ～

PRポイント

青森県は知る人ぞ知るラーメン王国。もちろん駐屯地でもラーメンは大人気♥家系ラーメンを駐屯地でも食べたいという隊員さんのリクエストが提供の始まりでしたが、今では駐屯地人気のラーメンメニューになりました👏
現在もスープの配合の研究を続け、究極の一杯を目指しています。

栄養ポイント

トッピングのほうれん草は、免疫力を高めるビタミンが豊富。特に冬のほうれん草は、より栄養価が高く、感染症や風邪予防に効果的です。

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

太打ちラーメン	1玉	長ねぎ	20g
チャーシュー	1枚	万能ねぎ	5g
ほうれん草	40g	のり	適宜
半熟煮玉子	1/2個		

【スープ】

豚骨	90g	白湯スープの素	20g
豚背油	お好み	醤油ラーメンの素	20g

しょうゆ豚骨ラーメンレシピ



作り方

- 1 豚骨を煮だしてスープを取り、白湯スープの素と醤油ラーメンの素で味を調えスープを作る。豚背油はお好みで加える。
- 2 ほうれん草を茹で、水気をしっかり絞る。
- 3 麺を茹でて器に盛りスープを注ぐ。チャーシュー、茹でたほうれん草、煮玉子、ねぎ2種、のりをトッピングしたら完成。

・豚骨と鶏がらを合わせてスープを取っても良し👏
スープの配合を変えて、自分好みの一杯に👉