

味噌チャーハン



匠味噌ラーメン2kg×6

香味野菜香る、北海道味噌仕立ての味噌ラーメンスープです。ラードと香味野菜を高温で炒める独自の工程を採用しました。専門店の鉄鍋で炒めたような調理感を付与、香り立ちよく仕上げています。北海道みそを使用し、濃厚な味噌感と唐辛子の後味が特徴です。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	200g		
卵	1個		
チャーシュー	30g		
長ネギ	20g		
ラード	8g		
味噌ラーメンスープ	15g		
塩胡椒	少々		

作り方

- ①チャーシューは粗みじん、長ねぎはみじん切りにする。
- ②フライパンにラードを熱し、溶いた卵を入れて半熟に炒める。
- ③ご飯を加えて卵が均一に混ざるように手早く炒め、全体がパラパラになったら①を加える。
- ④味噌ラーメンスープで味付けし、塩胡椒で味を調え出来上がり。