

味噌ラーメン炊き込みご飯



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

材料名	使用量	材料名	使用量
米	2合		
味噌ラーメンスープ	80g		
水	適量		
コーン	75g		
バター	10g		
<トッピング>			
煮卵	2コ		
チャーシュー	40g		
メンマ	30g		
長ねぎ	10g		

作り方

- ①チャーシューとメンマは食べやすい大きさ、長ねぎは斜め薄切りにする。
- ②炊飯器にメモリまで水を加え浸水し、味噌ラーメンスープを入れ混ぜ合わせて炊飯する。
- ③炊き上がったら蒸らし、コーンとバターを入れてかき混ぜる。
- ④器に盛り付け<トッピング>で飾りつけ出来上がり。