

# 濃厚味噌ラーメン



## 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

材料名	使用量	材料名	使用量
中華麺(中太)	120g	煮卵	1/2コ
味噌ラーメンスープ	50g	チャーシュー	2枚
ラード	15g	メンマ	20g
水	300ml	長ねぎ(刻み)	5g
肉野菜炒め			
豚ひき肉	10g		
もやし	50g		
人参(短冊)	5g		
ニラ(4cm幅)	5g		
ラード	5g		

## 作り方

- ①フライパンにラードを熱し、豚ひき肉・もやし・人参を炒めて火が通ったらニラを入れてさっと炒める。
- ②味噌ラーメンスープの材料を鍋に入れて火にかけて溶かす。
- ③麺を茹でて丼に入れ、スープと肉野菜炒めを入れる。トッピング具材を盛り付ける。