

ラーメン

通年

鹿児島風つけ麺

- こってりコクのあるとんこつスープに、もっちり食感のラーメンがぴったり！
- 本場の鹿児島ラーメンと同じ、かんすいを使わない麺は、つけ麺で食べても美味しい！

鹿児島とんこつラーメンをリッチなつけ麺風にアレンジ



▼使用商品▼
ラーメン

▼材料▼ (2人分)

1食あたり 774.4kcal

▼作り方▼

参考調理時間 20分

材料名	分量	カロリー
ラーメン 2食分	280 g	656.4
豚の角煮	100 g	386
卵 2個	112 g	170
青ネギ 2~3本	18 g	3
紅しょうが	10 g	2
白ごま	お好みで	-
▼つけ汁		
とんこつスープ 2食分	70 g	161.6
水	400ml	-
豚ばら肉	40 g	154.4
白ネギ 20cm	54 g	15.4

①	豚ばら肉と白ネギを1cm位に切って、とんこつスープと分量の水を入れた鍋で煮込み、つけ汁を作っておく。
②	青ネギは小口切り、豚の角煮は食べやすい大きさに切っておく。
③	卵は好みの固さにゆでて、半分に切っておく。
④	沸騰したお湯でラーメンを約40秒ゆで、湯切りした後に水でよく洗って器に盛り付ける。
⑤	皿に具を盛り付け、温めたスープをどんぶりに注いで出来上がり。