

ラーメン二葉 背脂煮干ラーメン 作り方

萩 窪 二 葉

【お届けした食材】


- ◆ 麺 200g
- ◆ 具入りスープ 320cc

【ご用意いただくもの】

- ◇ 玉葱
- ◇ 海苔

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- 5～8mm 位の大きさに微塵切りにした「玉葱」をお好みの量用意します。
適当な大きさに切った「海苔」を2～3枚用意します。
※微塵切りにした「玉葱」を1日冷蔵庫で寝かせるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。
- 『具入りスープ』を袋のまま沸騰したお湯の中で、**10分程度**温めます。
※火力や水量、鍋の大きさと温まり具合は変化します。
※**ご注意 絶対に電子レンジで温めないでください。袋が破裂する恐れがあり大変危険です！**
- 『具入りスープ』を温めている間に、大きめの鍋に沸騰させたたつぷりのお湯を用意します。
開封した『麺』を鍋に入れ、**箸で混ぜながら約3分～8分間、お好みのかたさに茹でます。**

	3'00 6'00 8'00	※茹で時間と麺のかたさは火力や水量、鍋の大きさと若干変化します。
	かため ————— 通常 ————— やわらかめ	
- 『麺』が茹で上がる少し前に、②で温めた『具入りスープ』の**スープのみ**どんぶりに入れます。
※『具（チャーシュー・メンマ）』は最後にトッピングに使用します。
- 『麺』が茹で上がったら**しっかり湯切りし**、④のどんぶりに入れて、スープと絡めます。
- ①で用意した「玉葱」、「海苔」と④で残した『具（チャーシュー・メンマ）』をどんぶりに盛りつけて完成です。



※写真は調理例です。

【ラーメン二葉 背脂煮干ラーメン】

原材料	麺	小麦粉、塩、かんすい
	スープ	煮干、モミジ、背脂、醤油、鰹節、鯖節、野菜エキス、食塩、調味料（アミノ酸等）
	チャーシュー	豚肉、醤油、ニンニク、生姜
	メンマ	メンマ、醤油、砂糖
	※小麦、豚肉、および鯖由来成分を原材料に含んでいます。	
賞味期限	出荷から15日。ただし、解凍後はお早めにお召し上がりください。	
保存方法	-18℃以下で保存してください。	
販売者	株式会社タワーズ 東京都千代田区岩本町3-5-8 岩本町シティプラザビル6F	
製造者	ラーメン二葉 東京都杉並区荻1-16-14 武蔵館ビル1F	