



## 麺匠 赤松

### 和こく 鮭だし 味噌ラーメン

ニンニク・ショウガを使わずに和食技法から生まれた味噌ラーメン。鮭だしスープの香り、魚介系スープと鮭節のだしを合わせた甘口のスープは、見た目以上に濃厚だがくどくない。開発に1年を費やした渾身の1杯です。

#### 内容

麺 : 茹で時間2分半~3分

スープ : 解凍時間 約6分

具材1 : 解凍時間 1分~2分

(チャーシュー・メンマ・鮭フレーク)

具材2 : 解凍せずそのまま器に盛りつけてください。

(鮭削り節)

### オススメトッピング

#### 白髪ねぎ

切った白髪ねぎを予め水につけておくとネギの臭みがとれ、シャキっとした食感が増します。  
水分を良く切った後にお好みで本だしやごま油などで味付けしてもおいしく召し上がれます。

#### カットレモン

半分程度食べたところでカットしたレモンを絞ると、さっぱりとした味わいになり、味変も楽しめます。

#### 玉ねぎみじん切り

みじん切りにした玉ねぎをトッピングすることで、玉ねぎの甘味と食感が鮭の風味を引き立てます。

# おいしいお召し上がり方

## 準備

大きめの鍋2つにたっぷりの沸騰したお湯を用意します。

## 1. 湯煎

スープの袋を封を切らずに沸騰したスープ用の鍋の中に入れ、約6分温めます。  
具材1も封を切らずに熱湯の中に入れ、1～2分ほど温めます。

## 2. 麺を茹でる

袋から取り出した麺を、沸騰した麺用の鍋に入れ、ほぐしながら2分半～3分茹でます。  
※火力によって茹で時間が前後しますので、ご自身で調整し、お好みの固さに仕上げてください。  
(麺は解凍せず、凍ったまま鍋に入れてください)

## 3. 盛り付け

茹で上がった麺をよく湯切りし、用意しておいた器に盛り付け、湯煎が終わったスープを麺の上から注ぎます。

## 4. 完成

解凍した付属の具材1やお好みで用意した具材などを器に盛り付け、さいごに具材2を解凍せずに器に盛り付け完成です。

## 美味しく作るコツ

麺を茹でるお湯はできるだけ多めに用意して下さい。

スープを入れる前に器をお湯などで温めておくことによりおいしく召し上がれます。

オスOMETツピングを加えることで、さらにお店の味に近づけます