



麵匠 赤松

和こく 鮭だし 醤油ラーメン

一晩掛けて血抜き処理をした鶏ガラをベースに、鮭節をはじめ、昆布、鰹、室サバ、イワシ、アジの混合節を加えた清湯スープに、鮭節でとった出汁を配合した専用の醤油ダレ。
北海道における最高の食資源【鮭】にこだわった究極の一杯です。

内容

麺 : 茹で時間2分半~3分

スープ : 解凍時間 約6分

具材 : 解凍時間 1分~2分

(チャーシュー・メンマ・鮭フレーク)

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も増します。
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つけ、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やお好みに用意した具材などを器に盛り付け、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