

大魔王

閻魔味噌ラーメン



社内のラーオタが結集して作り上げた濃厚味噌に山椒のシビレがクセになる、札幌の最新進行形カラシビ味噌ラーメン。麺は北海道産全粒粉100%食べ応え満点！

辛いのが好きな方はラー油を足していただければ、お店の激辛に近づきます。

内容

麺 : 茹で時間3分~3分半

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・きくらげ)

具材2 : 解凍せず凍ったまま器に入れてください。

(ニラ・クラッシュピーナッツ)

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。

半熟煮卵

玉子のおしりのところに画鋏で穴を開け、沸騰したお湯に入れ6分~7分茹でます。茹で上がった玉子をすぐに冷水で冷やします。温めためんつゆに、殻を剥いて冷やした卵を入れ、一晩寝かせると、煮卵の完成です。

粉末唐辛子・山椒

ラー油や山椒はスープに十分入っていますが、辛さ・シビレが足りない方は、お好みで粉末の唐辛子や山椒を追加し、辛さ・シビレの調整をしてください。

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。（具材2は解凍しないで下さい。）

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3分～3分半茹でます。
※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1と冷凍したままの具材2、お好みで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とよりおいしく召し上がれます。

おすすめトッピングを加えることでさらにお店の味に近づけます