



コクミンシヨクドウ なま味しょうゆらーめん

「流行に流されず、自分の信じた味を追求する」ことをモットーとした店主のこだわりが感じられる一杯です。2016年11月に北海道の情報番組内で紹介された、札幌のラーメン店主が選ぶおいしいラーメン店では、見事1位に輝いた、今最も注目を集めているラーメン店のひとつです。

内容

麺 : 茹で時間3分半~4分

スープ : 解凍時間 約6分

具材 : 解凍時間 1分~2分

(メンマ)

※チャーシューはスープの袋に入っています。

オススメトッピング

麩

醤油のまろやかな香りと味によく合います。

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。

三つ葉

お好みのサイズにカットしてお召し上がりください。

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