

麵処まるは

背脂味噌ラーメン



某ラーメン本ランキングで、1位を獲得し、道内3店舗目となる『殿堂入り』を果たした麵処まるはBEYOND。北海道産味噌に、独自の製法で旨味を追求した拘りの動物系スープを合わせた札幌特有の香ばしい、パンチのある逸品。

内容

- 麵 : 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)

オススメトッピング

ネギ

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。

ひき肉・キャベツ

炒めたひき肉とキャベツをトッピングすると、より美味しく召し上がれます。

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。

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