ケンミン食品
株式会社

グルテンフリー醤油ラーメン【基本の作り方】



調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：415kcal　塩分：4.8g

米醤油を使用した、小麦不使用の醤油スープです。透き通るシンプルな見た目ながらも、鰹や昆布のだしの旨味と、香味野菜の甘味が効いた、さっぱりとしたコク深い味わいが楽しめます。
アメリカ・ボストンで、1時間待ちの行列を作る超人気店「Tsurumen Davis」
創業者の大西益央と共同開発し、ラーメン本来の「おいしさ」にこだわりました。

NEWS　乾麺の日本一決定戦「The 乾麺グランプリ2024 in Tokyo」
グルテンフリー醤油ラーメンが中華めん部門賞を受賞！

◆GF RAMEN LABについて詳しくはこちら

使用商品　グルテンフリー醤油ラーメン



アメリカ・ボストンで１時間待ちの行列を作る人気店「Tsurumen Davis（ツルメン デイビス）」と共同開発した麺もスープもグルテンフリーのラーメンです。
麺は、お米の麺ならではの、もっちりとした食感とツルっとした喉越しが特徴のストレート麺です。
スープは、米醤油を使用した小麦不使用の醤油ラーメンスープです。鰹や昆布のだしの旨味と香味野菜の甘味を効かせたどこか懐かしさがある奥深い味わいのスープに仕上げました。

材料　1人前

グルテンフリー醤油ラーメン：1袋
熱湯：250cc
■トッピング
お好みで：チャーシュー、メンマなど

作り方

（1）
今回使用する食材です。

（2）
沸騰したたっぷりのお湯（1.5L以上）にめんを入れ、約6分30秒ゆでる。
※お好みで、めんのかたさを調節してください。
※吹きこぼれにご注意ください。
（3）
添付のスープを丼に入れ、250ccの熱湯を注ぎ、スープを準備する。

（4）
めんがゆで上がったら、よく湯切りをしてスープの中に入れる。
お好みのトッピングを入れる。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.