ケンミン食品
株式会社

GF RAMEN LAB グルテンフリーとんこつ風ラーメン【基本の作り方】



調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：552kcal　塩分：6.2g

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た、ラーメン本来の　「おいしさ」にこだわった商品です。
中華麺特有の「香り」と「コシ」にこだわったグルテンフリーの中華麺と、昆布や豆乳といった日本人に馴染みのあるプラントベース食材を使って作った、まろやかなコクと深い旨味が合わさったスープがセットになっています。
チャーシュー風厚揚げのレシピも掲載しています♪

使用商品　GF RAMEN LAB グルテンフリーとんこつ風ラーメン



材料　1人前

GF RAMEN LAB
グルテンフリーとんこつ風ラーメン：1袋
お湯：250cc

★米醤油：大さじ1/2（9g）
★みりん：大さじ1（18g）
★酒：大さじ1（15g）

青ねぎ：適量
紫たまねぎ：適量

■トッピング
厚揚げ：1個
しめじ 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。

（5）
【トッピング：チャーシュー風 厚揚げの作り方】
①厚揚げは厚みを半分に薄切りする。
　きのこは石づきを落とす。
　紫たまねぎはみじん切り、青ねぎは小口切りにする。

②小さめのフライパンに★調味料と厚揚げ・きのこを入れる。
　軽く煮立たせたら【弱火】にし、約5分 煮込む。

※途中約2分で一度厚揚げを裏返してください
※トッピングのきのこを一緒に煮込むのもオススメです。

③とんこつ風ラーメンにトッピングすればできあがり。

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