

アルカ豚骨スープレシピ例

ラーメンの作り方(1人前)

<材料>

アルカ豚骨スープ	25g(スープたっぷりには30g)
お湯	300~340cc(スープたっぷりには360~400cc)
麺(生麺または乾麺)	1人前(麺70~110g)
トッピング(ねぎ、ごま、紅しょうが、チャーシュー など)	お好みで

<調理方法>

- ①どんぶりにアルカ豚骨スープを入れます。
- ②どんぶりにお湯300~340ccを注いで、スープをよく溶かします。
- ③たっぷりのお湯で麺を茹でます。
- ④麺が茹であがったら、お湯をよく切って、麺をどんぶりに入れます。
- ⑤お好みでトッピングをのせて出来上がりです。

ちゃんぽんの作り方(1人前)

<材料>

アルカ豚骨スープ	30g
お湯	400cc
ラード (調整含む)	10g
生めん	150g
豚バラ肉	50~70g
さつま揚げ小判型	少々
かまぼこ(色付けに)	少々
塩コショウ	少々
海鮮	少々
(イカ、エビ、あさり、かき、お好み)	
野菜	50~100g
(キャベツ、玉ねぎ、にんじん、もやし、シイタケスライス、長ねぎ)	

<調理方法>

- ①アルカ豚骨スープをお湯400ccで溶いておきます。
- ②深めのフライパンにラードを入れ、熱したら豚ばら肉、野菜、海鮮、さつま揚げ、かまぼこを入れ、下味で塩コショウをします。
- ③火が通ったら①を入れ、麺を入れてよくほぐします。
- ④スープがひと煮立ちしたら出来上がりです。

アルカ豚骨スープレシピ例

みそ豚骨ラーメンの作り方(1人前)

<材料>

アルカ豚骨スープ	20g
白みそまたは赤みそ	5g
お湯	400cc
麺(生麺または乾麺)	1人前(麺70~110g)
野菜	お好みで
トッピング(ねぎ、ごま、紅しょうが、チャーシュー など)	お好みで

<調理方法>

- ①どんぶりにアルカ豚骨スープ、みそを入れます。
- ②どんぶりにお湯400ccを注いで、スープをよく溶かします。
- ③たっぷりのお湯で麺を茹でます。
- ④麺が茹であがったら、お湯をよく切って、麺をどんぶりに入れます。
- ⑤お好みで炒めた野菜やトッピングをのせて出来上がりです。