

## アルカ豚骨スープ レシピ例



### ラーメンの作り方

原材料（1人前）

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 180～230gまたは乾麺 70～110g）	1人前
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25g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。

## アルカ豚骨スープ レシピ例



### ちゃんぽんの作り方

#### 原材料（1人前）

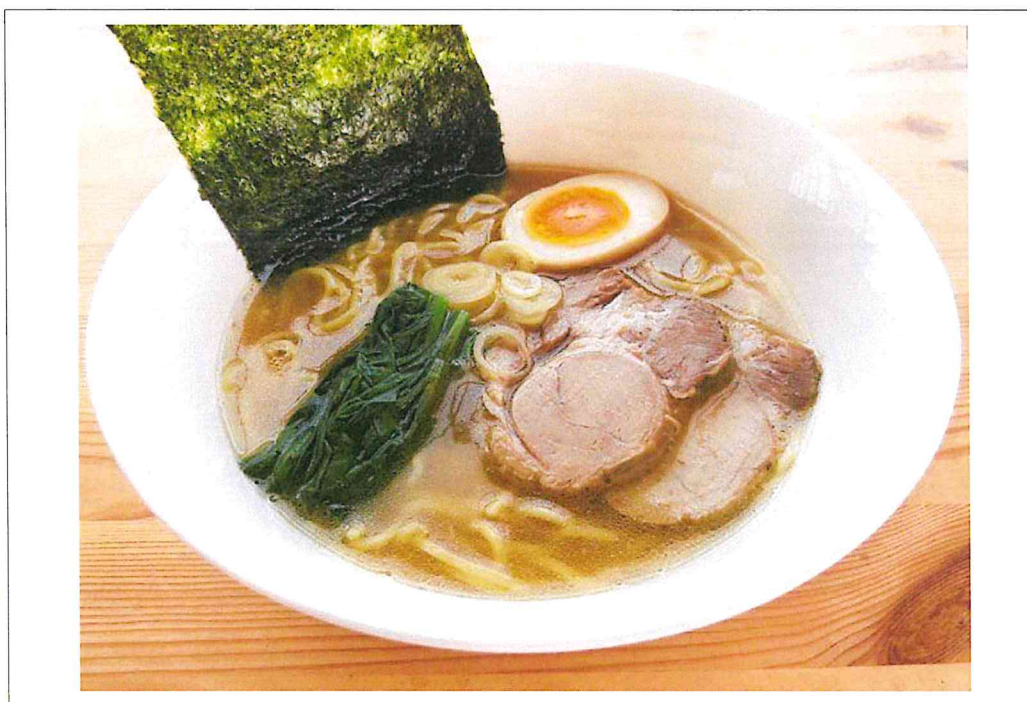
アルカ豚骨スープ	30g
お湯	400cc
ラード	10g
生麺	1人前(150g)
豚バラ肉	50~70g
さつま揚げ小判型、かまぼこ（色付けに）	少々
塩コショウ	少々
海鮮（イカ、エビ、あさり、かき等お好みで）	少々
野菜（キャベツ、玉ねぎ、にんじん、もやし、シイタケスライス、長ねぎ等お好みで）	50~100g

#### <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、熱したら豚バラ肉、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



### 味噌豚骨ラーメンの作り方

#### 原材料（1人前）

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 180～230gまたは乾麺 70～110g）	1人前
野菜（もやし、ほうれん草など）	お好みで
トッピング（ねぎ、ごま、海苔、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。