

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

● 柚子香るエビ塩ラーメン

鶏ベースのあっさりとした塩ラーメンに、芳醇なエビ油がコクを加えています。柚子の香りもふわりとただよ和風テイスト！



- <材料> (1人前)
- マルボシ中華そば…………… 1束
 - 水…………… 400ml
 - 鶏からスープの素…………… 大さじ1
 - 塩…………… 小さじ1
 - ホタテ水煮缶…………… 1缶
 - ラード…………… 大さじ1
 - サラダ油…………… 大さじ1/2
 - 桜エビ…………… 大さじ2
 - 柚子皮…………… 少々
 - 白髪ネギ…………… 少々
 - 水菜…………… 少々
 - メンマ…………… 適量
 - チャーシュー…………… 適量

<作ってみよう>



鍋に水と鶏からスープの素、塩、ホタテの水煮缶を入れ、煮立たせる…(a)



フライパンにラードとサラダ油、桜エビを入れ、低温で桜エビがかりかりになるまでじっくりと揚げる…(b)



(b)を小皿に移し、スプーンなどを用いて、桜エビを細かく砕き、エビ油を作る…(c)



鍋に水を入れ、沸騰させて、麺を茹で、湯切りをする



器に麺、スープ、エビ油を注ぎ、細かく切った柚子皮や白髪ネギ、水菜、メンマ、チャーシューを載せて、完成！



<はんつの一言コメント>

エビ油の風味が決め手の塩ラーメンです。柚子は絞っても可。無ければレモン（レモン液）でも美味しいです。エビ油を作る際、強火で揚げると跳ねたりして危ないので弱火をつけて。



商品のご購入はネットショップ
又は 0120-302-203

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

● ピリ辛味噌ラーメン

コク深くも優しい味噌ラーメンにラー油のピリ辛さをプラス。辛味の効いた肉味噌も相俟って、じわじわと辛味が増していきます。



- <材料> (1人前)
- マルボシ中華そば…………… 1束
 - 挽き肉(牛&豚)…………… 50g
 - 豆板醤…………… 小さじ1
 - サラダ油…………… 大さじ1/2
 - ごま油…………… 少々
 - 玉ねぎ(スライス)…………… 適量
 - 水…………… 400ml
 - 味噌…………… 大さじ2
 - 中華スープの素(顆粒)…………… 大さじ1/2
 - 砂糖…………… 小さじ1
 - 日本酒…………… 小さじ1
 - もやし…………… 適量
 - ラー油…………… 少々
 - 食べるラー油…………… 適量
 - ゆで玉子…………… 半分
 - 青ネギ…………… 適量
 - 五香粉…………… 少々

<作ってみよう>



フライパンに挽き肉と豆板醤、サラダ油、ごま油を入れ、よく混ぜながら、炒める…(a)



(a)で挽き肉に火が殆ど通ったら、玉ねぎ(スライス)を加え、再度、炒めて肉味噌を作る…(b)



鍋に水と味噌、中華スープの素、砂糖、日本酒を合わせ、味噌を溶かしつつ、沸騰させてスープを作る…(c)



(c)を器に移し、麺を洗い、鍋に水ともやしを入れて茹で、湯切りをする…(d)



もやしを取り出した、沸騰した湯の中に、中華麺を入れ、茹で、湯切りをする…(e)



スープの入った器に、(e)の茹でた麺と、(b)の肉味噌、(d)のもやしを載せ、ラー油と食べるラー油を少々かけ、ゆで玉子を添え、青ネギをばらばらと加えて、五香粉を振れば、完成！

<はんつの一言コメント>

冬の寒い日にぴったりの、あったかピリ辛味噌ラーメンです。ラー油は、かけすぎると辛いので注意。五香粉は個性が強いので、お好みで。



商品のご購入はネットショップ
又は 0120-302-203

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

● 釜揚げあつもりつけ麺

冬にぴったりの熱々のつけ麺。麺のほうにも温かいダシ汁が張られ、まずはそのまま、次につけ汁につけて、そして、つけ汁と一体化させると、様々な楽しみが。



- <材料> (1人前)
- マルボシ中華そば…………… 1束
 - 水…………… 200ml
 - つゆのもと(3倍濃縮)…………… 75ml
 - 日本酒…………… 大さじ1
 - 水…………… 200ml
 - ほんだし…………… 4g
 - ペペーリーフ、もしくはルッコラ、小松菜など 適量
 - ローストポーク、もしくはロースロビーフ 適量
 - すりごま…………… 適量
 - 揚げ玉…………… 適量
 - 青ネギ…………… 少々

<作ってみよう>



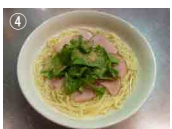
鍋に水200mlとつゆのもと、日本酒を入れ、沸騰させ、小さな器に移す…(a)



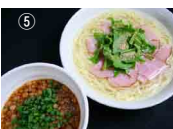
麺を茹でる…(b)



鍋に水200mlとほんだし4グラムを合わせて煮立ちし、丼に貼り、茹で上がったbを投入…(c)



(c)の上にローストポークや小松菜(無ければルッコラ、ペペーリーフなど)を載せる。



つけ汁に、揚げ玉や刻んだ青ネギを載せて、完成！



<はんつの一言コメント>

宮崎の釜揚げうどんを、ラーメン的にアレンジしてみました。ダシの効いた汁に入った麺はそのままでも美味。甘めの醤油つけ汁につけても美味。両者を楽しんだあと、麺のほうのダシ汁につけ汁を流し込んで一体化を堪能！



商品のご購入はネットショップ
又は 0120-302-203

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

● トンコツ醤油風まぜそば

油そばよりも濃厚なタレがかり、具たくさん「まぜそば」。東京をはじめ、首都圏などで、今、大評判なラーメンです。意外にもペペーラーメンの食感がクセになります！



- <材料> (1人前)
- マルボシ中華そば…………… 1.5束
 - 水…………… 600ml
 - 手羽先…………… 3つ
 - 醤油…………… 大さじ1
 - めんつゆ(3倍濃縮)…………… 大さじ1
 - コーヒーフレッシュ…………… 1つ
 - サラダ油…………… 大さじ1と1/2
 - うまみ調味料…………… 少々
 - チャーシュー…………… 適宜
 - メンマ…………… 適宜
 - キャベツ…………… 適宜
 - 卵黄…………… 適宜
 - 長ネギ…………… 適宜
 - コーン…………… 適宜
 - ペペーラーメン…………… 適宜
 - 黒胡椒…………… 少々

<作ってみよう>



鍋に水と手羽先を入れ、強火でガンガン煮込む…(a)



(a)のスープがなくなってきたら、再度、少量の水を入れて煮込むのを繰り返して、100ml程度の白濁スープになるまで煮込む(2~3時間)…(b)



フライパンに醤油とめんつゆを入れ、沸騰させて醤油タレを作る…(c)



鍋にたっぷりの湯でキャベツを茹で、湯切りをする…(d)



麺を茹でる…(e)



器に(c)の醤油タレとコーヒーフレッシュ、サラダ油、味の素を入れる…(f)



(f)に(b)のスープを入れ、茹で上がった麺をそのまま釜揚げ状態で加えて、良く混ぜたあと、チャーシュー、メンマ、キャベツ、卵黄、長ネギ、コーン、ペペーラーメンを載せて、黒胡椒をかけて、完成！

<はんつの一言コメント>

手羽先を煮込む際は、すぐに汁がなくなりそうになるため、注意が必要。トッピングは他にもラー油などの辛味調味料やチーズ、青葱、マヨネーズ、おろしにんにくなども合います。



商品のご購入はネットショップ
又は 0120-302-203

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

●バター醤油ちからラーメン

バター醤油味の磯辺焼をラーメンに応用！まろやかなバターの甘みが醤油ラーメンと一体化。焼き餅＆炙りチャーシューの香ばしさも加わります。



<材料> (1人前)

- マルボシ中華そば…………… 1.5束
- お餅…………… 1つ
- チャーシュー…………… 適量
- 醤油…………… 大さじ2
- めんつゆ(3倍濃縮)…………… 大さじ1
- みりん…………… 小さじ1
- とりがらスープの素…………… 小さじ2
- 水…………… 350ml
- バター…………… 8g
- 厚焼き玉子…………… 適宜
- かまぼこ…………… 適宜
- みつば…………… 適宜

<作ってみよう>



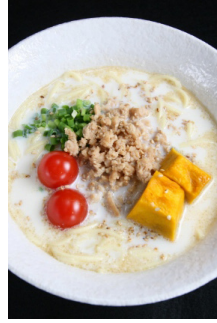
<はんつの一言コメント>

お正月に残ったお餅などをラーメンに合わせてみました。見た目は「お雑煮」的ですが、食べるとしっかりとバター醤油味のラーメン♪

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

●豆乳塩ラーメン

豆乳鍋をイメージしたあったかラーメン。ミルクのようなクリームささとも大豆のコクと風味が伝わってきます。今回は塩テイストで仕上げた1杯。ごま油の香りもポイント！



<材料> (1人前)

- マルボシ中華そば…………… 1束
- 鶏挽き肉…………… 50g
- つゆのもと(3倍濃縮)…………… 大さじ1
- 水…………… 200ml
- 豆乳…………… 100ml
- 鶏がらスープの素…………… 大さじ1/2
- 塩…………… 小さじ1/2
- みりん…………… 小さじ1
- ごま油…………… 大さじ1/2
- ミニトマト…………… 適宜
- 青ネギ…………… 適宜
- かぼちゃ(茹でたもの)…………… 適宜
- いりごま…………… 適宜

<作ってみよう>



<はんつの一言コメント>

豆乳好きの方は水とのバランスを強めに、逆に豆乳が強すぎるかなと感じる方は弱めに合わせて自分好みの濃さにしましょう。トッピングはクリームシチュー的なイメージで♪

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

●トマトたま味噌ラーメン

味噌のコクとトマトの酸味が優しく一体化した味噌ラーメン。スープバスタっほいいけれど、一味唐辛子の効果で、やっぱりラーメン。卵の甘みも上手にサポートしています。



<材料> (1人前)

- マルボシ中華そば…………… 1束
- 生卵…………… 1個
- サラダ油…………… 少々
- 水…………… 300ml
- トマトジュース(100%、食塩無添加)…………… 50ml
- 味噌…………… 大さじ4
- みりん…………… 大さじ1/2
- 旨味調味料…………… 小さじ1/2
- いりごだし…………… 小さじ1/2
- サラダ油…………… 大さじ1と1/2
- ミニトマト…………… 適量
- 青ネギ…………… 適量
- 一味唐辛子…………… 少々

<作ってみよう>



<はんつの一言コメント>

最近はトマトを用いたラーメンが巷で人気です。特に、従来のトマトを載せただけでなく、スープにもトマトジュースを合わせるなど手が込んでいます。ラーメンはどんどん創作に向かっていきます。

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

●ベジポタ醤油つけ麺

今流行のベジポタ系と呼ばれる系統のつけ麺です。濃厚に見えて、じゃがいもなどの野菜でとろみをつけるため、家外、あっさり。後味もすっきりしています。



<材料> (1人前)

- マルボシ中華そば…………… 1.5束
- 醤油…………… 大さじ2
- つゆのもと(3倍濃縮)…………… 大さじ1
- おろし生じゃがいも…………… 1つ
- 水…………… 300ml
- 砂糖…………… 小さじ2
- 鶏がらスープの素…………… 大さじ1
- 日本酒…………… 小さじ1
- みりん…………… 小さじ1
- コーヒーフレッシュ…………… 4つ
- ラード…………… 大さじ1
- にぼし粉…………… 大さじ1/2
- チャーシュー…………… 適量
- 水菜…………… 適量
- ゆず…………… 適量

<作ってみよう>



<はんつの一言コメント>

濃厚ですがギトギトというよりも、じゃがいもで、とろみを加えたつけ汁です。麺がよくつけ汁と絡みます。残ったつけ汁に、ほんだしなどを溶かした和だしを加えて、スープ割りをするのも一興。