

燕三条ラーメン

キャッチコピー 新潟の燕市・三条市中心に広がっているご当地ラーメン。極太麺と煮干しの風味が特長。

当社使用商品 いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒 みりん風調味料こってりん

このラーメンのポイント

煮干しなどの魚介類のだしが効いた、こいくちしょうゆベースのラーメンスープに、豚の背脂が表面を覆っているのが特徴。麺はうどんのような極太麺で、具は長ネギではなくたまねぎが用いられることが多い。

かえしのポイント

煮干し特有のうまみ、雑味、香りと背脂の豚感が特徴のスープです。煮干しによる塩分が多いスープなので、まるやかで塩味のやさしいいつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆを使用します。加熱を最小限にすることで穏やかな味わいのかえしになり、素材の持ち味を引き出します。

材料

分量注釈

<かえし> (100杯分)

いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ	…	2,000g
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	…	430g
みりん風調味料こってりん	…	230g
食塩	…	115g
うま味調味料	…	90g
上白糖	…	60g
顆粒だしの素 (しいたけ、昆布)	…	40g



スープの系統

魚介 (煮干し) ベースの清湯系

調理時間注釈

作り方

<かえし>

- (1) 鍋にすべての材料を入れて中火で加熱し、よく混ぜて溶かす。
- (2) 気泡が出たら火を止め、粗熱をとって完成。

1杯あたりかえし30cc使用 (スープ300ccに対して)