

生姜醤油ラーメン

キャッチコピー	新潟・長岡市中心に広がっているご当地ラーメン。生姜の風味としっかりした先味、味の厚みが特徴。
当社使用商品	キッコーマン こいくちしょうゆ 国産米 濃厚熟成本みりん 国産米こだわり仕込み 料理の清酒

このラーメンのポイント

豚ガラベースのスープに生姜の効いたこいくちしょうゆラーメンです。特徴である生姜は豚ガラの臭みを消すために入れ始めたと言われるが、生姜が体を温めるからということで定番になったという説もあります。

かえしのポイント

しょうゆらしい華やかな香りと力強いしょうゆ感のあるキッコーマンごい
ちしょうゆを使用し、火入れを最小限にすることで、強いしょうゆ感を持つ
かえしに仕上がります。生姜の風味の効いた厚みのあるスープに釣り合う
しっかりしたしょうゆ感が、パンチの効いた味を演出します。

材料

分量注釈

＜かえし＞(100杯分)

キッコーマン こいくちしょうゆ ... 3,200g

濃厚熟成 本みりん … 400g

国産米こだわり仕込み 料理の清酒	…	1,300g
------------------	---	--------

食塩 ... 95g



スーパの系統

豚メイン+鶏ガラ・魚介（節）ベースの清湯系

調理時間注釈

つくり方

＜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) 沸騰がしたら火を止め、粗熱をとって完成。

1杯あたりかえし50cc使用（スープ400ccに対して）