

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

●担々トンコツ風ラーメン

爽やかなトンコツ風ラーメンの上に辛さの効いた豚挽き肉をトッピング。溶かすタイミングで様々な辛さが堪能できます。



<材料> (1人前)

- マルボシ中華そば…………… 1束
- 鶏がらスープの素…………… 小さじ1
- ポタージュスープの素…………… 小さじ1
- ごま油…………… 大さじ1
- コーヒーフレッシュ…………… 2つ
- 薄口醤油…………… 小さじ1/2
- 塩…………… 小さじ1/4
- 旨味調味料…………… 小さじ1/2
- 豚挽き肉…………… 40g
- 豆板醤…………… 大さじ1/2
- コチュジャン…………… 大さじ1/2
- カシューナッツ(砕く)…………… 適量
- 青ネギ…………… 適量
- 白ごま…………… 適量

<作ってみよう>



丼に、あらかじめ、鶏がらスープの素、ポタージュスープの素、ごま油、コーヒーフレッシュ、薄口醤油、塩、旨味調味料を入れる。…(a)



鍋に水350mlと豚挽き肉を入れ、沸騰させ、豚挽き肉のみ取り出す。



取り出した豚挽き肉と豆板醤とコチュジャンをフライパンに入れ、炒める。…(b)



中華麺を茹で、湯切りをする。…(c)



(a)の丼にスープと(c)を入れ、(b)と青ネギ、カシューナッツ、白ごまを載せ、ラー油と食べるラー油をかけて、完成!



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

スープは豚挽き肉を取り出しているうちに冷めやすいので、最後にもう一度、沸騰しなおすと特に良いです!



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

●オクラとろろ納豆温玉つけ麺

和風テイストのつけ麺に、オクラやとろろ、納豆などが加わり、ネバネバな味わいが楽しめます。温泉玉子の旨味もGOOD!



<材料> (1人前)

- マルボシ中華そば…………… 1束
- 水…………… 200ml
- めんつゆ(3倍濃縮)…………… 100ml
- 酢…………… 大さじ1/2
- 油…………… 大さじ1/2
- ラー油…………… 小さじ1/2
- オクラ…………… 適量
- 長ネギ…………… 適量
- 納豆…………… 適量
- 長いも(おろしたもの)…………… 適量
- 温泉玉子…………… 1ヶ

<作ってみよう>



中華そばを茹で、湯切りをして、氷水などで冷たく、冷やす。



鍋に水とめんつゆを入れて煮立たせ、器に注ぎ、酢、油、ラー油を合わせる。



オクラは軽く塩ゆでして小口切り、山芋はすりおろし、納豆と長ネギ、温泉玉子を用意する。



まずは和風仕立ての爽やかな醤油つけ麺を堪能し、徐々に、オクラや納豆、長いもを投入し、ネバネバ感も楽しもう。



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

具を別皿にする事により、味の変化が楽しめる。さらに見た目も美しく仕上がります!



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

●白醤油ワンタン麺

白醤油を用いた彩りも風味も爽やかな醤油ラーメンに、ちゅんちゅんとした肉ワンタンの旨味が加わった、優しい1杯が楽しめます!



<材料> (1人前)

- マルボシ中華そば…………… 1束
- 白醤油…………… 大さじ2
- ジンジャーエール…………… 大さじ1
- サラダ油…………… 大さじ2
- きざみねぎ…………… 適量
- いりこだし…………… 5g
- 水…………… 350ml
- 豚挽き肉…………… 50g
- きざみねぎ…………… 適量
- ワンタンの皮…………… 4~5枚
- きざみねぎ…………… 適量
- なると…………… 1個

<作ってみよう>



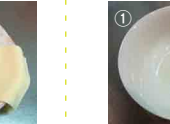
フライパンに白醤油とジンジャーエールを合わせ、煮立たせる。…(a)



フライパンにサラダ油ときざみねぎを合わせ、揚げねぎを作り、(a)と、いりこだしと共に丼に入れる。



水350mlに豚挽き肉を入れて煮立たせてスープを作り、沸騰して沸騰したスープは丼に、豚挽き肉は皿に移す。…(b)



(b)の豚挽き肉にきざみねぎを合わせ、ワンタンの皮で包む。…(c)



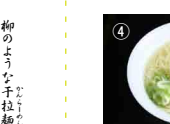
(b)の豚挽き肉にきざみねぎを合わせ、ワンタンの皮で包む。…(c)



(c)をたっぷりの水で茹でる。



丼に、(d)を入れ、トッピングを載せて、完成!



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

調理工程が少し多くて冷めやすいので、スープは麺と合わせる直前に、再度温めなおすと、より美味しいです!

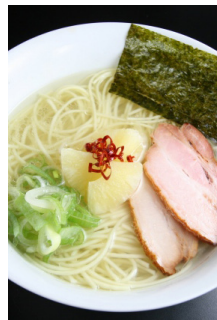


商品のご購入はネットショップ
又は ☎0120-302-203

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

●パイン塩ラーメン

今、東京で最先端と言われるパインナップルの入ったラーメンを、簡単に再現! パインの風味と塩ラーメンが、意外にもマッチするから不思議。



<材料> (1人前)

- マルボシ中華そば…………… 1束
- 昆布だし…………… 4g
- 塩…………… 小さじ1
- サラダ油…………… 大さじ1
- 水…………… 300ml
- パイン缶の汁…………… 30ml
- パイン…………… 1切れ
- チャーシュー…………… 適量
- 長ねぎ…………… 適量
- 海苔…………… 1杯
- 輪切り唐辛子…………… 少々

<作ってみよう>



丼に昆布だしと塩、サラダ油を予め入れる。



鍋に水とパイン缶の汁、パイン1切れを入れ、沸騰させ、丼に注ぐ。(b)パインナップルは取り出して、切り分けておく。



麺を茹で、湯切りをして、丼に注ぐ。



パインやチャーシュー、長ねぎ、海苔、輪切り唐辛子などトッピングを載せて、完成!



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

パインの甘味と輪切り唐辛子の辛味が絶妙。昆布だしのほか、いりこだし、ほんだしなども良いぞ。パイン缶の汁の量も調節して、マイベストを探そう!



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

●チーズカレー味噌ラーメン

爽やかな味噌スープに、徐々にカレーの辛さとコクが浸透していきます。チーズの甘さも良いアクセントに。徐々に変化する味を堪能できます。



- <材料> (1人前)
- マルボシ中華そば..... 1束
 - 水..... 350ml
 - 味噌..... 大さじ1/2
 - ハイミー..... 小さじ1/2
 - いりこだし..... 小さじ1/2
 - ラード..... 大さじ1/2
 - カレー(固形)..... 1個
 - 水..... 100ml
 - チーズ..... 適量
 - チャーシュー..... 適量
 - 細切りネギ..... 適量
 - 味付玉子..... 1/2個

<作ってみよう>



鍋に、水と味噌、ハイミー、いりこだし、ラードを入れ、沸騰させ、味噌をよく溶かして、スープを作る。



フライパンにカレー(固形)と水を入れ、煮立たせて、よく溶かして、カレールーを作る。



中華麺をたっぷりのお湯で茹で、湯切りをする。



器にスープ、茹で上がった麺を入れ、上からカレールーをかけ、トッピングを載せて、完成!



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

カレー(固形)の種類によって、甘口・辛口などに味に変化が楽しめます。チーズの量を変えるのも一興。一味唐辛子、胡椒など調味料を加えても、さらに深みが!♪



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

●トンコツ醤油魚介系ラーメン

今の東京ラーメンの主流ともいえる系統。従来のあっさり醤油よりも濃厚で、博多のトンコツラーメンよりも醤油が効いた1杯です。



- <材料> (1人前)
- マルボシ中華そば..... 1束
 - 醤油..... 大さじ2
 - めんつゆ..... 大さじ1
 - 水..... 500ml
 - 豚挽き肉..... 50g
 - 中華だしの素..... 小さじ1
 - いりこだし..... 小さじ1/2
 - ラード..... 大さじ1/2
 - コーヒーフレッシュ..... 2つ
 - チャーシュー..... 適量
 - 海苔..... 適量
 - メンマ..... 適量
 - 青ネギ..... 適量

<作ってみよう>



フライパンに、醤油とめんつゆを入れ、煮立たせる... (a)



鍋に水と豚挽き肉を入れ、沸騰させる(適さない)... (b)



器に、(a)と中華だしの素、いりこだし、ラード、コーヒーフレッシュを入れ、(b)を合わせる。



鍋で、麺を茹で、湯きりをし、器に投入する。



トッピングを載せて、完成!



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

醤油だれの量は、好みて調節しましょう。また、カツオ粉や煮干し粉、混合粉などをさらに加えれば、さらなる魚介テイストが。

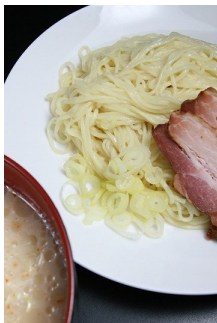


商品のご購入はネットショップ
又は 0120-302-203

家庭で手軽におうちラーメン by はんつ遠藤

●クリーミー味噌つけ麺

いりこだしが下支えする、ほんのり甘めな味噌つけ麺。コーヒーフレッシュも加わり、よりマイルドな仕上がりになっています。



- <材料> (1人前)
- マルボシ中華そば..... 1束
 - 水..... 400ml
 - 中華だしの素..... 小さじ1
 - いりこだし..... 小さじ1
 - 砂糖..... 大さじ1と1/3
 - ラード..... 小さじ1
 - コーヒーフレッシュ..... 2つ
 - 一味唐辛子..... 少々
 - チャーシュー..... 適量
 - 長ネギ..... 適量

<作ってみよう>



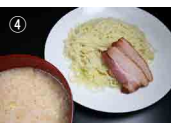
鍋で麺を茹で、湯きりをし、水でめて、器に盛る。



フライパンに、水と中華だしの素、いりこだし、砂糖、ラードを入れ、沸騰させる... (a)



(a)を器に入れ、コーヒーフレッシュと一味唐辛子投入。



トッピングを載せて、完成!



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

麺は、水でめて冷たくするのが本来の「つけ麺」ですが、茹でてから湯きりをしただけの「釜あげ」状態で器に盛り、「あつもり」で楽しむのも一興。



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

●きのこあんかけ醤油ラーメン

寒い日にはあったかラーメン。特にあんかけタイプは、ぴったり。この時期ならではの、きのこの美味しさもスープに溶け込みます。



- <材料> (1人前)
- マルボシ中華そば..... 1束
 - 水..... 400ml
 - 鶏がらスープの素..... 大さじ1
 - めんつゆ..... 大さじ1
 - うすくち醤油..... 大さじ1/2
 - 砂糖..... 小さじ1/2
 - ラード..... 大さじ1
 - しいたけ..... 適量
 - しめじ..... 適量
 - エリンギ..... 適量
 - 片栗粉..... 大さじ1と1/2
 - 水..... 大さじ1と1/2
 - みつば..... 適量
 - 飾り麩..... 適量

<作ってみよう>



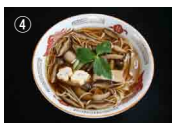
鍋に麺と鶏がらスープの素、めんつゆ、うすくち醤油、砂糖、ラードを合わせ、しいたけ、しめじ、エリンギともに煮立たせる... (a)



(a)に水溶き片栗粉(片栗粉と水に合わせていたもの)を加え、とろみがでるまで、再度煮立たせる... (b)



鍋に水を入れ、沸騰させて、麺を茹で、湯切りをする。



器に麺、スープを注ぎ、みつばや飾り麩を載せて、完成!



マルボシ中華そば

<はんつの一言コメント>

敢えてうどんの如く和風に仕上げた1杯。好みて鶏肉、各種野菜などを投入するなど、さまざまな追求が可能です。アツアツなのでヤケドに注意!



商品のご購入はネットショップ
又は 0120-302-203