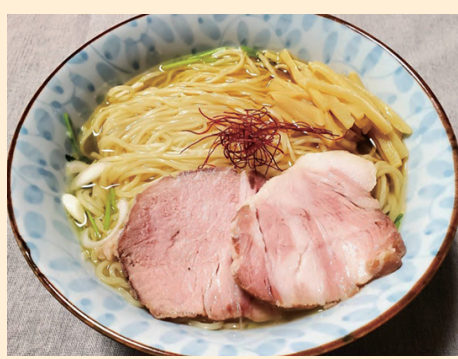


エントリー No.5

## 塩? 醤油? 食べてみそ! (味噌)

### レシピコンセプト

澄んだスープなのに味噌味というギャップを目指しました。  
無化調でも非常に旨味の強いスープです。  
山椒とドライトマトで取った香味油で、さわやかさとフルー  
ティーな香りを加えています。  
具材の味付けも味噌たまりで、統一感を出しています。  
スープを濁らせないために余計な具材は乗せず、あとは薬  
味と彩りでネギ、三つ葉、糸唐辛子を乗せています。



想定する一杯のラーメン代

800円

材料費(1人前)

280円

### 使用材料名と分量 (1人前)

#### 動物系スープ

- ・親鶏ガラ 3羽
- ・ネギ頭 1本分
- ・セロリ葉 1束分
- ・水 5リットル

#### 乾物スープ

- ・煮干 50g
- ・根昆布 5g
- ・干椎茸 3g
- ・水 1リットル

#### チャーシュー

- ・豚肩ロース(赤身) 500g
- ・豚肩ロース(脂身) 500g
- ・味噌たまり 100cc
- ・日本酒 50cc
- ・みりん 50cc
- ・にんにく 半片
- ・粗挽き黒胡椒 少々

#### メンマ

- ・麻竹細切り 200g
- ・味噌たまり 40cc
- ・三温糖 小さじ1
- ・乾物スープ 100cc

#### タレ

- ・味噌たまり 250cc
- ・干貝柱 20g
- ・穀物酢 20cc
- ・三温糖 小さじ1/3

#### 香味油

- ・鶏油 300cc
- ・山椒 小さじ1/2
- ・ドライトマト 3個

#### 麺

- ・国産準強力粉 300g
- ・外国産強力粉 100g
- ・水 140cc
- ・塩 4g
- ・カン粉 4g

#### 1人前

- ・スープ 270cc
- ・チャーシュー 各20g
- ・メンマ 20g
- ・タレ 36cc
- ・香味油 15cc
- ・ネギ 10g
- ・三つ葉 10g
- ・糸唐辛子 1g
- ・麺 180g

### 調理方法・手順

#### スープ

- ①乾物スープの材料を容器に入れ、1日冷蔵庫で水出しする。
- ②鶏ガラの内臓を綺麗に取り除き強火にかける。
- ③湧いてきたら弱火にし、アクを取りながら4~5時間煮込む。
- ④出来上がりの1時間前に①を加え、30分前に野菜を加える。
- ⑤綺麗に濾して完成。

※出来上がりで4~5リットル

#### チャーシュー

- ①酒とみりんを煮切り、冷めたら味噌たまり、にんにく、黒胡椒を加える。
- ②肩ロースをネットで包み、袋に①とともに入れ、なるべく空気を抜いて口を縛る。
- ③深めの鍋に水(分量外)を入れ、そこに②を沈めて低温調理機をセットする。
- ④63.0℃で5時間加熱する。
- ⑤粗熱が取れたら、切りやすくするために冷蔵庫で冷やす。

#### メンマ

- ①麻竹の細切りに調味料、乾物スープを入れ、水気がなくなるまで煮る。

#### 麺

- ①小麦粉をふるいにかけて、塩とカン粉を溶かした水をかき混ぜながら少しずつ加える。
- ②そばろ状になったら厚手の袋にいれ、10分ほど踏む。
- ③60分寝かせ、麺棒で伸ばす。
- ④1~2ミリの薄さになったら1.5ミリの細さに切る。

#### 仕上げ

- ①温めた丼にタレ、ネギ、三つ葉を入れる。
- ②麺を1分茹で、麺の茹で上がり直前にスープを注ぐ。
- ③湯切りした麺を丼で整えたら、香味油を回しかける。
- ④チャーシュー、メンマ、糸唐辛子を盛って完成。