

## もつ煮メンマの味噌らーめん

居酒屋様向け

冬



## 《製品名》

俺のおつまみメンマ（もつ煮）500g×12

※写真の盛付けは 1 人分です。

## 《材料 1 人分》

## 《使用量》

1	俺のおつまみメンマ（もつ煮）	80g
2	煮卵	1個
3	糸唐辛子	少々
4	中華麺	1玉
5	みそスープ	適量
6	青ネギ	適量
7		
8		
9		

## 《調理手順》

- 1 俺のおつまみメンマ（もつ煮）は、ふくろのまま湯せんし温める。
- 2 中華麺をゆでる。
- 3 みそスープを温め、どんぶりに注ぐ。
- 4 3に2を入れ、もつ煮、煮卵、青ネギ等をのせる。

ポイント  
もつ煮メンマは、国産豚もつと食感が良い一口サイズのメンマと合せました。国産豚もつは特有の臭みが少なく、優しい白みそ仕立ての味は、味噌ラーメンの味わいをさらに引き立てます。