

ジビエ・グルメ・グランプリ2012 特別賞

しし骨ラーメン

稲武商工会青年部

材料

<スープ>

猪骨
ねぎ
たまねぎ
にんじん
たかのつめ

<チャーシュー>

猪バラ肉
塩
こしょう

<醤油ダレ>

しょうゆ
みりん
塩
油



調理手順

<スープ>

- ① 下処理を済ませた猪骨を鍋に入れ、水を入れる。
- ② ①にねぎ、たまねぎ、にんじん、たかのつめを加えてじっくり煮込む。

<チャーシュー>

- ① 猪バラ肉に塩、こしょうで下味をつける。
- ② ①をタコ糸で巻く。
- ③ ②の形が崩れないように蒸す。

<醤油ダレ>

- ① 材料を混ぜ合わせて、たれを作る。



出店者からのメッセージ

肉本来の旨みと食感を表現するために串焼きスタイルにしました。
肉を柔らかくするのに塩こうじに漬け込み処理します。
肉本来の味を味わってください。