営業田中のおススメの一品

Comodo Owner’s mail

vol.47　秋号

営業部の田中です。このコーナーでは私の独断で選んだオススメの一品を紹介しています。

皆様、いかがお過ごしでしょうか？コロナ禍でも、おうち時間を楽しむオススメを今回は紹介します。
今回紹介するのは「おうちラーメン」です。ダシから作り、化学調味料などは一切使用しない本格派なラーメンが約２時間で完成します。
今は本当に便利な時代で、YOUTUBE には有名店の店主自ら家庭用に難しい手間を省いたレシピと作り方を動画で紹介してくれています。
幾つか作ってみた中で本当に美味しかったラーメンを紹介しますね。
ららぽーとのオープン時に大変な行列で有名でした湯河原の名店
「飯田商店」の飯田将太さんのレシピです。

使用する材料は以下の通り【三人前】

昆布 15g
水 1600cc
鶏ムネひき肉 700g
細麺
スープ 360cc
塩 5g
ラード 15g
白髪ネギ 10g
青ネギ 2g
これだけです。
詳しい作り方は
この QR コードから動画をご覧ください＞＞＞