

# 冷やし豚骨まぜそば

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
冷凍ちゃんぽん麺	1玉		
手作りチャーシュー	30g		
ラーメンスープの素	71.2g		
玉ねぎ	20g		
辛味調味料	4.15g		
赤玉ねぎ	8g		
自家製マヨたれ	10.1g	きざみねぎ	5g

## <作り方>

### 【トッピングの準備】

- ①チャーシューは、湯煎しておく
- ②玉ねぎは、辛味調味料と和え、辛味玉ねぎにし提供時まで冷蔵庫で保管

### 【盛り付け・トッピング】

- ③鍋等に湯を沸かし、冷凍ちゃんぽんをゆで、流水または氷水で冷まし、よく水気を切る
- ④写真を参考に、ラーメン鉢にちゃんぽん麺を加え、まぜそばたれ・チャーシュー・辛味玉ねぎ・赤玉ねぎ・マヨたれをのせ、きざみねぎを盛り付け、提供する

★お客様に、よく混ぜてお召し上がり下さい  
との旨をお伝え下さい

