

# 龍野うすくち醤油ラーメン

※以下のレシピでラーメンをご提供いただく場合は、必ず龍野淡口醤油をご使用いただき、龍野商工会議所青年部までご一報ください。

## レシピ

### 【スープ材料】

鶏ガラ（上半身）10 kg、豚骨（丸骨）5 kg、水 35 kg、生姜 300g、ニンニク 3個

### 【スープ下処理】

- ① 鶏ガラを 60 度のお湯に 10 分間つけて血抜きし、10 分後にお湯を捨てて水洗い
- ② 豚骨を半分に割って鍋に入れ、丸骨が浸かるくらいの水に入れて、火にかける
- ③ 沸騰したら水洗いをして骨に付着している灰汁をキレイに洗い流す
- ④ 生姜は水洗いして丸ごと潰し、ニンニクは外皮を剥いて水洗い、横半分に切っておく

### 【スープ工程】

- ⑤ 下処理した鶏ガラと丸骨を寸胴に入れ、水 35 kgを加えて火にかける
- ⑥ 沸騰するまでに浮いてくる灰汁をすくい取り、沸騰すれば弱火にして8時間炊く
- ⑦ 6時間目に生姜・ニンニクを投入し、8時間目に消化しスープを濾す

### 【かえし材料】

淡口醤油 3 kg、昆布 90g、煮干し 230g、みりん 160g

### 【かえし工程】

- ① 醤油に昆布と煮干しを入れて火にかける。沸騰したら消化しそのまま 24 時間寝かす
- ② 寝かせた醤油を再度火にかけ、沸騰してきたら弱火にして昆布だけを取り出す
- ③ この間煮干しを潰しながら炊き、10 分後消火して濾す
- ④ 濾した醤油にみりんを加え再度沸騰させ、完成後はできるだけ早く冷やす

