



## シジミの美味しいレシピ（その2） しじみラーメン

普段みなさんが食べているインスタントラーメンにシジミを加えるだけで、健康的でうまさも格段にアップします。

シジミに含まれるオルニチンは肝臓に良いとされており、飲んだ後のシメにもおすすめです。

作り方も簡単で、お湯にシジミを入れて普段の通りにラーメンを作るだけなので、手間いらずです。

いろいろな味のラーメンがありますが、特に塩ラーメンとは相性ぴったりです。

シジミを使った調理の際は、ぜひ漁師の想いが込められた日本一美味しい赤須賀のシジミをお使いいただければ幸いです。

### 材料（1人分）

冷凍しじみ（赤須賀産） 100g  
インスタントラーメン 1袋

- ① 冷凍シジミをザルでよく洗う（お米を研ぐ要領で）。
- ② 500ccの水を沸かし、沸騰したら冷凍シジミを入れる。シジミの口が開いたら麺を入れ、好みの堅さになったらスープを入れる。
- ③ 仕上げにネギを散らせば出来上がり。