NISSIN
日清食品

田子重
イチオシ具材をトッピング

たまごポケットアレンジ

西島町店考案

アスパラソルトナッツチキラー

材料
チキンラーメン（1袋）、アスパラガス（2本）、ミニトマト（2個）
クレイジーソルト塩ナッツ（1袋）、オリーブオイル（適量）
パルメザンチーズ（適量）

作り方
① クレイジーソルト塩ナッツ、アスパラガス、オリーブオイルを電子レンジで1.5分加熱する
② チキンラーメンのたまごポケットに①を乗せる
③ 熱湯を入れ、蓋をして3分待つ
④ ③にミニトマトを乗せ、お好みでパルメザンチーズをかけて完成

神戸店考案

イタリアン風トマトスープdeやきとり・チーズ・チキラー

材料
チキンラーメン（1袋）、ほていのやきとりガーリックペッパー（1缶）
トマトジュース 無塩（150cc）、水（250cc）
とろけるチーズ（60g）、バジル粉（少々）

作り方
① 鍋に水とトマトジュースを入れて沸騰させる
② チキンラーメンのたまごポケットに『ほていのやきとりガーリックペッパー味』を乗せる
③ 沸騰させた①を注ぎ、とろけるチーズをかけて蓋をする
④ 3分経ったら蓋を外してバジルと、お好みでタバスコをかけて完成

登呂田店考案

惣菜のアイドル！チーズと豚もつカレーのせチキラー

材料
チキンラーメン（1袋）、豚もつカレー（1パック）、ミックスサラダ（1袋）
とろけるスライスチーズ（2枚）、紅生姜（少々）

作り方
① フライパンにチキンラーメンを入れ、とろけるスライスチーズをたまごポケットに敷く
② もつカレーのもつをたまごポケットに乗せ、残りのカレーをチキンラーメン全体にかける。その際、もつを3〜4個残しておく
③ とろけるスライスチーズをもつの上にかぶせる
④ ミックスサラダをチキンラーメンの周りに敷く
⑤ 残しておいた、もつ3〜4個をトッピングする
⑥ お湯200mlを全体にかけ、蓋をして沸騰するまで強火、沸騰後は中火で3分間待つ
⑦ 3分後、少し蒸らしたのち皿に移し、紅生姜を乗せて完成