

「お水がいない」うどん&ラーメンシリーズ 【連続プレゼント企画 第12弾】旨辛味噌鍋



なべやき屋キンレイが、冷凍麺「お水がいない」シリーズを毎月1種類ずつ、12カ月連続でプレゼント。朝日マリオン・コム編集部員が実際に味わった感想もお届けします。

第12弾の今回は、新コンセプト「お水がいない鍋」シリーズより「旨辛味噌鍋」（オープン価格）を、4食セットで**20人**に。

味噌、豆板醤、コチュジャンに、牛の旨みが溶け込んだスープは濃厚な味わい。1食分の野菜※、牛もつなど5種の具材を盛り付け、もつ鍋の「シメ」をイメージしたちゃんぽん麺に仕上げた。

凍結スープの上に麺・具材を重ねて冷凍させる「お水がいない」シリーズの「二段凍結三層構造」により、お鍋で温めるだけの手軽さ。さらに、電子レンジ調理対応のトレーが付き、電子レンジでも調理ができる。

※1日3食の生活スタイルを想定した場合の、1日の野菜目標摂取量350g(厚生労働省「健康日本21」よりの1/3量(生換算)に相当。

▼なべやき屋キンレイ

<https://www.kinrei.com/>

《編集部員のひとロメモ》

寒くなると、「お鍋の季節だね～」とばかりに夕食に鍋料理を頻発させてしまう我が家。もっばら、2歳になる子どもが大好きな豚肉とキャベツを煮て、ポン酢でいただくお鍋が定番です（えっ、それって鍋っていえるの？というご指摘は甘んじて受け止めます…）。そんなお手軽な鍋料理ですが、作り置きに向かないのが難点。遅く帰宅したお父さんの夜食に取り繕って出しても、残り物感が半端ないんですよ。

そんな時は！ということで、今回ご紹介する秋冬新商品の「お水がいない鍋 旨辛味噌鍋」は、夜食にもってこいの手軽さ&味わいです。「旨辛」というと、どのくらい辛いのかしらと気になるかもしれませんが、いわゆる「ピリ辛」くらい。ビールのおつまみとしても最高です。でもちゃんと麺も入っているから、お腹も満足！味噌味のスープはどこか居酒屋さんの「煮込み」を思い起こさせ、ちょっぴりしみじみ。ぜひ秋の夜長に、熱々でどうぞ♪

:.::.:*:.:*:.*

さて、昨年12月から連載してきました、この「編集部員のひとくちメモ」も、今回が最終回。1年間、お付き合いいただいた読者のみなさま、ありがとうございました！

連載が始まった頃は、キンレイさんの商品を試食できて役得♪なんて浮かれていましたが、回を重ねるごとに、仕事だけではなく、私生活でもキンレイさんの冷凍麺を購入していただくようになりました。その理由は、やっぱりおいしさ。ちょうど外出自粛が重なった時期、お店に行けなくてもこの冷凍麺で満足できるわ～、なんて思いました。

最近では、離乳食が終わった子どもに定番商品の「鍋焼うどん」や「四海樓監修 ちゃんぽん」を取り分けてあげるのですが、ワタシが作る料理より明らかに食いつぶりがいいですね、はい。計量カップいらずで、鍋で温めるだけの時短に加え、今日は買い物行く時間ないー！なんて時の心の支えとしても、大変重宝しています。本当、出会い感謝。今後は、いちファンとして味わわせていただきます♪ちなみにお近くのスーパーで、キンレイさんの商品が見つからなくてもご安心を。オンラインショップでまとめ買いできますよ。

→【キンレイ公式オンラインショップ】はコチラから（<http://kinrei-shop.jp/>）

ではでは、これまでたくさんのおいしさを、ごちそうさまでした！

〈当選発表は発送をもって代えさせていただきます〉
〈当選権利は、第三者への譲渡または換金等できません〉
〈ご住所、電話番号などの登録情報をご確認ください〉

🕒 2020年12月7日16時締め切り