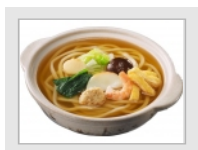


「お水がいらない」うどん&ラーメンシリーズ 【連続プレゼント企画 第1弾】鍋焼きうどん

Share

ツイート



なべやき屋キンレイが、冷凍麺「お水がいらない」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1弾の今回は、「お水がいらない 鍋焼うどん」（オープン価格）を、4食セットで20人に。冷凍鍋焼うどんを40年以上製造・販売している同社の人気商品。

凍結スープの上に麺・具材を重ねて冷凍させる「二段凍結三層構造」により、お鍋で温めるだけで専門店さながらの味が家庭で楽しめる。

▼なべやき屋キンレイ

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

《編集部員のひとロメモ》

寒くなってくると恋しくなるのが、鍋焼きうどん。

調理は、鍋に入れて火にかけるだけなので、コンビニなどでよく見かけるアルミ皿の鍋焼きうどんに匹敵する手軽さかもです。グツグツしだすと、だしの香りがぷ〜ん。

さて、肝心のお味は…、

口の中にうまみがひろがる〜♪ だしが非常に利いております。なんでも、そうだかつお節、真昆布、椎茸などからだしをとり、追いがつおで仕上げたそうです。部員は関東の人間ですが、関西のだし味ってなんだか癒やされます。

つるりとコシのある麺に、ほうれん草や白菜も、ちゃんとシャキシャキしてます。つくね、エビ、お麩、きざみ揚げ、焼かまぼこなどなど、総勢8種類の具が入っていて、材料を買いそろえるよりもお得感あり◎

おなかいっぱい食べて、体もポカポカ〜。風邪の時に備えて、冷凍庫にストックしてもいいかもなと思える、やさしいおうどんでした。ごちそうさまでした♪

〜追伸〜 お鍋は直径18センチ以上で、本体がすっぽり入るものがおすすめです。小さい鍋だと焦げたり、麺が鍋肌に張り付いてしまいますよ！

◆次回は、1月上旬アップ予定で「お水がいらない 横浜家系ラーメン」をプレゼント。お楽しみに！

〈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はできません〉
〈ご住所、電話番号などの登録情報をご確認ください〉

🕒 2020年1月6日16時締め切り