

「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2弾】横浜家系ラーメン

Share

ツイート



調理例



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。編集部員が実際に味わった感想もお届けします。

第2弾の今回は、「お水がいらない」シリーズ「横浜家系ラーメン」（オープン価格）を、4食セットで**20人**に。関東で人気の豚骨しょうゆラーメンを、ラーメンデータバンク監修のもと再現した。

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》

私事ですが、昨年出産をしました。子育てが始まると、これまでの生活は一変。外食は減り、食べるものも、行く場所もガラリ。そんな中、めつきり足が遠のいてしまった所といえば、ラーメン屋さん。学生の頃（遠い昔）は、ラーメン店の食べ歩きをしていたほどラーメン好きでしたので、この現実はなかなか受け入れ難いものがありますネ。

なので今回、「家系」が味わえるとあって、かなり前のめりです。

家系といえば、こだわりのある名店揃い。再現には、ラーメン情報サイトを運営するラーメンデータバンクさんに指導してもらいながら、「基本の味」を押さえたそうです。

さて、子どもが寝静まった深夜。待ってました！と鍋を火にかけます。じわじわ溶けていくスープに、見るからにモチリとした太麺が、ユラユラほぐれていきます。

見守ること8分。器に移します。煮立ったスープの波にのまれ、どこかに行ってしまったほうれん草とチャーシューを麺の上に救出し、付属のパリパリ海苔を器の縁に立てかけると…、**おおっ、この完成度！ 恋い焦がれた“ラーメン店のラーメン”を彷彿とさせます。**

では、さっそく♪ スープは、甘みのあるうまみ、とでも申しませうか。豚ベースに鶏油（チーユ）と呼ばれる鶏の油を加えているそうで、非常にマイルドな味わいです。そして、麺。このモチモチ感は言うまでもないですが、口に運んだ瞬間にふわっと香る小麦の香りが◎ 太麺がとろみのあるスープによく絡んで、ツルツル進む～。

気がつくとき完食。残ったスープに危うくご飯を入れそうになりましたが、さすがに深夜なので何とかこらえました。

それにしても、熱～いラーメンを誰にも邪魔されずにススめる幸せ♪ なにもものにも代えがたいです。ごちそうさまでした！

◆次回は、2月上旬アップ予定で「お水がいらない 塩元帥 塩ラーメン」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ありません〉
〈ご住所、電話番号などの登録情報をご確認ください〉

🕒 2020年2月3日16時締め切り