

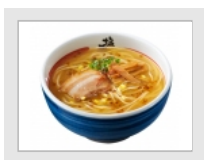
「お水がいらない」うどん&ラーメンシリーズ 【連続プレゼント企画 第3弾】塩元帥 塩ラーメン

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。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3弾の今回は、「お水がいらない」シリーズ「塩元帥 塩ラーメン」（オープン価格）を、4食セットで**20人**に。関西地域で約30店舗を展開するラーメン店「塩元帥（しおげんすい）」監修。鶏ガラ・豚骨・昆布・かつお節・野菜などを使いキンレイの自社工場で炊きだしたスープに、麺はのど越しの良い平打ち麺を使用。

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/>

《編集部員のひと口メモ》

自宅の冷凍庫の中がカオスです。もともと物を溜め込むたちですが、ことに食べ物となると、捨てられない片付かない。いつぞやの餅やパンが、引き出しの底で幅を利かせております。

でもそもそも冷凍庫って、そういうものではないでしょうか！（と、突然開き直る）。この企画で冷凍麺をストックするようになり、ふと思いました。冷凍庫がいっぱいなのは、「家族がお腹を空かせた時にいつでも食べれるものを！」という思いの表れ。それに尽きると！

ですので、今後もこの混沌とした冷凍庫を維持していこうと思うのでした^^

今回の「塩元帥 塩ラーメン」も、そんな**家族がちょっとお腹を空かせた時にも、つるつといただけるお味**。調理も数回を数えると、鍋を火にかけてながら、流し台の食器を洗う余裕すら生まれます。鍋底に炎の先が触れるくらいの火力でコトコト。スープが溶けたら少し火を強めてグツグツ。ただし火が強すぎると干上がってしまうのでご注意ください（体験談・涙）。

監修の「塩元帥」さんは関西で人気のラーメン店。素材の味を大切に、最高に美味しいラーメンを目指す真摯な姿勢にキンレイさんが共感したことが、この商品を作るきっかけだったそうです。なので、**開発段階では、とにかく素材を生かすことを追求したのだとか**。たしかに、**台所に立ちこめるかつおだしの香り**に、ただならぬ予感です。

塩ラーメンらしい透明感と濃厚さが同居するスープ。一口すすると、様々なだしが合わさった奥行きのあるうまみと、焦がし玉ねぎの風味が舌の上で入り交じります。しかし次の瞬間、**うまみがスッと一つにまとまり後味は不思議なほどすっきり**。後引くとはこのことですね。**時折ふわっと香るゆずがニクイ！**

食べ終わると静かに手を合わせたくなるような、**一本筋の通った塩ラーメン**と申しましょうか。飲んで帰った時のお夜食にも良さそうですよ♪ごちそうさまでした！

◆次回は、3月上旬アップ予定で「お水がいらない カレーうどん」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3月2日16時締め切り**