

「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4弾】カレーうどん

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4弾の今回は、「お水がいらない」シリーズ「カレーうどん」（オープン価格）を、4食セットで20人に。いわし節、さば節、真昆布を使った合わせだしに、牛肉の旨味が溶け込んだ関西風。

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》

今回ご紹介するのは「カレーうどん」です。ええ、もう大好物です。おそば屋さんに行くと、メニュー表の後ろの方で、異色の存在感を放つそのメニュー。見つけてしまうと、脳内は大混乱に陥ります。（ぐぐぐ…おそばを食べに来たのに、迷う…。大人なら涼しい顔でせいろを頼むべきか…。いや、しかし食べたい…。無邪気にカレーうどんが食べたい！）。そして葛藤の末、思い切って注文し、ちょっとワクワクしながら待っている間に、ハッと気付くのです。白いセーターを着ていたことを…。

そんなカレーうどんが、自宅で部屋着（←自分的ポイントです）で食べられるのですから、ありがたい♪

自分で作るカレーうどんは、前の日に残った「肉少なめ（時に無し）、ジャガイモ多め」のカレーに、おだしやしょうゆ、みりんなどを加えて作ったりしますが、キンレイさんのカレーうどんは、いわし節、さば節、真昆布を自社で素材から炊き出し、具材には、なんと牛肉を使っている本格的派！

冷凍麺を鍋に入れ、調理スタート。下からカレースープ→麺→具の三層になっているため、カレースープが焦げ付くのを懸念して、火力をかなり弱めに設定。その代わりに、フタをしてじわじわとスープを溶かす作戦です。スープが溶け出してきたら、フタを外し火を少し強めてしばし静観。食欲をそそるカレーの香りが立ちこめる中、麺を箸で混ぜながら煮立たせて完成です♪

とろみのある熱々のスープを一口。はぁ～。スパイシーなカレーの風味と濃厚なうまみの調和…。まさに、求めていたカレーうどんかも。辛いカレーは少々苦手なのですが、辛すぎず甘すぎず、ほどよい辛さが◎。麺もこれまた、太すぎず細すぎず。つるつるモチモチです。具材の「牛肉」や「きざみあげ」は、「追いうまみ」とも言うべきほどに、うまみがじわじわにじみ出てくるよう。いい仕事してますね♪

これぞカレーうどん、と思わずうなずきたくなる味わい。自宅のカレーうどんの定番になりそうです♪ ごちそうさまでした！

◆次回は、4月上旬アップ予定で「お水がいらない」シリーズの春夏新商品をプレゼント。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4月6日16時締め切り