

「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6弾】台湾ラーメン

Share

ツイート



台湾ラーメンの販促用パッケージを持つ大沼なぎささん（キンレイ東京本部内テストキッチンにて）



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12カ月連続でプレゼント。

今回は、春夏新商品の発売を記念して、「お水がいらない」シリーズから発売した「台湾ラーメン」、または人気のご当地ラーメン「横浜家系ラーメン」「尾道ラーメン」のいずれかを、4食セットで**各10人**に。

応募の際に、「台湾ラーメン」「横浜家系ラーメン」「尾道ラーメン」を選択する。

「台湾ラーメン」は、東海地方を中心に親しまれるご当地ラーメン。チキンベースの醤油スープに、自家製辛味オイルや旨辛ミンチのガツンとした辛さが特徴。

「横浜家系ラーメン」は、関東で人気の「家系ラーメン」を再現。濃厚な豚骨醤油味のスープに鶏油（チーユ）を利かせた。（→過去記事を読む）

「尾道ラーメン」は、瀬戸内産いりこと鶏ガラを、素材から自社で炊き出したスープに、背脂のコクと旨味が溶け込む。

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/>

《春夏新商品発売記念☆キンレイさんにお邪魔しました！後編》

今回は、東京・新橋にあるキンレイさんの東京本部に、朝日マリオン・コム編集部員がお邪魔して新商品を試食♪ 商品企画チームの大沼なぎささんに、開発秘話を伺いました！ 2回にわたってお届けします。

部員：さて、前回の続きでキンレイさんの「鉄鍋」のお話です。人がすっぽり入ってしまうほどの大きさなんですよ。（→前回の記事を読む）

大沼：普通は大量生産ですと、ステンレスの鍋を使うんです。鉄鍋って手入れが大変なんですよ、さびないように油を塗ったりとか。なおかつ熱伝導がよく高温になるので、工場ですると、焦げるとか、均一に作るのがすごく大変。なのに、ウチの開発チームのメンバーたちが、「中華なら鉄鍋」でしょと（笑）。細部まで強いこだわりを持っているんです。ホームページに鉄鍋がちょっとだけ映る動画がありますよ。（→動画を見る）

部員：（動画を見て）「具」の解説部分ですね…ほんどだ、…大きいですね。

大沼：そんなに違うの？って思うじゃないですか。私も最初は思ったんですけど（笑）。食べ比べるとほんとに違うんですよ。香ばしさ、風味が全然。

部員：今回の「台湾ラーメン」でも鉄鍋を？

大沼：ニンニクと唐辛子と一緒に、鉄鍋でひき肉を香ばしく炒めてミンチを作っています。さらにオイルも作っていて、これまた鉄鍋で鶏油（チーユ）で唐辛子を炒めて、自家製辛味オイルも…。

部員：そうそう！もう、とおおっても辛かったです～！ ワタシが辛いのが得意ではないのもありますが、もう、口から火がでるような勢いで。実際の台湾ラーメンってこんなに辛いんでしょうか？

大沼：実際はもっと辛いんです（笑）。台湾ラーメンって台湾料理じゃないんですよ。名古屋の方のご当地メニューで、名古屋メシなんです。

部員：では名古屋に実際に行って、再現を？

大沼：商品を作るときって、ベンチマークと言って、新商品の味の目標となるお店をピックアップするんですよ。そこにみんなで行って、無言で食べますね（笑）。日帰り出張に行って、6軒回って帰ってくる人もいます。「尾道ラーメン」の時なんて、帰りの新幹線でぐったりしちゃったなんて話も聞きました。

部員：それでこそプロ根性！（拍手！）どんな味が世の中に受け入れられているのか、地道なリサーチの上に、キンレイさんの「味」が生み出されているんですね。この「台湾ラーメン」も、辛いんだけど、うまみがあって、辛い！でも食べたい、…やっぱり辛い！の繰り返しでした（笑）。

大沼：辛いのが好きな人って、ちゃんと辛くないと満足しない。専門店みたいに、本格的な辛さにしようと。でも辛いだけじゃだめだから、そこにうまさもしっかり出るような味付けにしています。

部員：それにしても、お話を伺えば伺うほど、素材や工程、全てにこだわりが詰まっていて、正直、ページが足りません（笑）。

大沼：私たちは冷凍食品を作っているんじゃないで、あくまでも料理を作っているんですね。2013年に、わたしたちはどこを目指すのかということ形にしようということで、ブランドプロジェクトを立ち上げたんです。そのときにできたスローガンが「あちちちち、真心の手仕事」。

部員：あ、ち、ち、ち、ち、ち…5回の意味は？

大沼：できあがった料理をテーブルへ運ぶまでを表しています。社員から言葉を集めていったときに、私たちが作っている物って、「真心の料理」だよなって。「その熱々の料理を食卓まで届けることをイメージすると、「あちち…（3歩ぐらい）」ではまだ届かないなって（笑）。

部員：熱々の料理♪ キンレイさんの商品って、よそよそしさが無いんですよ。また食べたくなるというか。そうした思いが背景にあるからなのかもな。素敵なお話をありがとうございました！

◆次回は6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「四海樓監修 皿うどん」と「四海樓監修 ちゃんぽん」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6月1日16時締め切り