

「お水がいない」うどん&ラーメンシリーズ 【連続プレゼント企画 第9弾】ラーメン横綱

Share

ツイート



なべやき屋キンレイが、冷凍麺「お水がいない」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9弾の今回は、「お水がいない」シリーズ「ラーメン横綱」（オープン価格）を、4食セットで**20人**に。豚骨等から炊き出した濃厚な深いコクのあるストレートスープが特長。具材は、チャーシュー2枚とメンマ、青ねぎ。細麺が濃厚なスープによく絡む。

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/>

《編集部員のひとロメモ》

8月になりました。引き続き外食も買い物も、のびのび楽しむというわけにはいかず、気を遣う毎日です。そんな時でも、どうにか日常に楽しみを見いだしたいもの。ワタシの場合は、子どもが寝たあとの気ままな晩酌です♪

蒸し暑い夜は、キーンと冷えた白ワインか冷酒。おつまみは、子どもの夕食の残りを彩りよく盛りつけて。つまんでいる間に胃が刺激され食欲増進！ ついつい冷凍庫に手が伸びます。もちろんシメの冷凍麺です。

今回は、「お水がいない」シリーズの人気商品「ラーメン横綱」。パッケージに書かれた「豚骨醤油」は、ワタシの大好きな“四字熟語”です。鍋に入れて火をかけると、じわじわとスープが溶け出し、その香りをアデにワインをひとくち。全体が溶けたら強火で煮立たせながら軽く混ぜて、あっという間に完成です！

「ラーメン横綱」さんは、昭和47（1972）年に京都・吉祥院で屋台からスタートしたお店。現在は、関西を中心に東海や千葉県に店舗を展開する人気店です。そのラーメン横綱さん監修のラーメンということで、まず、おっ！と思ったのが麺。豚骨醤油のような濃厚スープの場合、太麺や中太麺を合わせる人が多い印象ですが、こちらは細麺です。しかも幅2、3ミリくらいの結構な細さ。つるつる軽やかな口当たりと、やさしい喉ごしがクセになる～。

次に驚いたのが、スープの後味。期待を裏切らない濃厚なうまみがありながら、後味は結構すっきり！ これならよく絡む細麺でもくどくならない。なるほど～すばらしい（拍手）。自制を振り切って、一気にスープまで飲み干しちゃいました。

クーラーの効いた静かな部屋で食べる、熱々のラーメン。ひと目を気にせず、自分のペースですする麺。23時のぜいたく。このひとときが明日への活力なのです♪ ごちそうさまでした！

◆次回は、9月上旬アップ予定で「お水がいない 京風うどん」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9月7日16時締め切り