

「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10弾】京風うどん



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10弾の今回は、「お水がいらない」シリーズ「九条ねぎとお揚げの京風うどん」（オープン価格）を、4食セットで**20人**に。だしは利尻昆布に鰹節と鮪節を効かせ、スッキリとした味わいに仕上げた。九条ねぎ、きざみ揚げ、かまぼこ、もみじ麩の4種の具材入り。別添小袋の「ゆず七味」もおすすめ。

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》

厳しい残暑の中にも、秋の気配を感じる9月。秋と言えはお月見。突然ですが、月見うどんの黄身は、どのタイミングで割りますか？ 割らないで飲み込む、という方もいらっしゃると思いますが、私はあの黄身が溶けたマイルドなつゆが好きなので割ります。でもすぐには割りません。つゆの味を十分に堪能してから、麺が残り3分の1くらいになった頃でしょうか。今回いただいた「九条ねぎとお揚げの京風うどん」は、この月見うどんにもってこいです。

凍ったままの冷凍麺を鍋に入れて火を掛けると、透き通ったつゆが溶け出し、細めの麺がゆらゆら優雅に泳ぎ出します。具材は、**たっぷりのきざみ揚げに、青々とした九条ねぎ、白いかまぼこ、そして、虹色をしたもみじ麩がひとひら**。ふと思い立ち、器によそった熱々のつゆに生卵をポトリと落とすと、**もみじが舞う、月見うどんが完成！** 秋を先取りした気分です♪

つゆは、**利尻昆布の出汁に鰹節と鮪節の出汁を効かせているとあって、自宅ではちょっとまねできない深みのあるおだしが特長**です。これまでいただいたシリーズ全般を通して、だしが染みる～！と感じるものばかりですが、この「九条ねぎとお揚げの京風うどん」は、そのうまみが際だっています。

少し食べ進んだところで、**小袋の「ゆず七味」が付いていたのを思い出し、混ぜてみます**。小袋には「やまつ辻田」の文字。大阪の和風香辛料専門店です。ひとふりで、**ゆずの香りがふわっ。優しい味わいがピリッと締まり、一気に味変です！**

そして麺3分の1を残したところで、**いよいよ卵の黄身を割る時がやってきました**。黄身を割ると、先ほどのピリッと締まったつゆが、トロリとまろやかに。**だしの味と相まってこれまた見事な味変♪** きちんとだしを取ったおつゆは、どんなアレンジもおいしくしちゃうんだなあと、改めて**だしの威力に感心しきり**でした。

10月1日は中秋の名月。今年は、この月見うどんが決まりです♪ ごちそうさまでした！

◆次回は、10月上旬アップ予定で「お水がいらない」シリーズ秋冬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10月5日16時締め切り