

「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11弾】寄せ鍋



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11弾の今回は、新コンセプト「お水がいない鍋」シリーズより「寄せ鍋」（オープン価格）を、4食セットで**20人**に。

昆布、鰹、あごからとった黄金だしに、さわやかな柚子の風味を加えた。1食分の野菜※、鶏肉、えびなど8種の具材と寄せ鍋のシメをイメージしたもちもちとした食感のうどんが堪能できる。

凍結スープの上に麺・具材を重ねて冷凍させる「お水がいない」シリーズの「二段凍結三層構造」によるお鍋で温めるだけの手軽さに加え、電子レンジ調理対応のトレーが付き、容器ごと電子レンジで温めるだけで調理ができる。

※1日3食の生活スタイルを想定した場合の、1日の野菜目標摂取量350g(厚生労働省「健康日本21」よりの1/3量(生換算)に相当。

▼なべやき屋キンレイ

<https://www.kinrei.com/>

《編集部員のひとロメモ》

みなさんは「冷凍食品」にどんなイメージをお持ちですか？

先日、キンレイさんの秋冬新商品発表会に出席しました。今回ご紹介する「寄せ鍋」などの新作発表のほか、冷凍食品ジャーナリストの山本純子さんと、「冷凍王子」こと冷凍生活アドバイザーの西川剛史さんを迎えたトークセッションがあり、「**冷凍食品のイメージ**」がテーマに上がりました。

冷凍食品は「便利」「調理が楽」といった手軽なイメージがある一方で、「手抜き」というネガティブな印象があるのも事実。長年、冷凍業界を取材する山本さんは、「冷凍食品は手抜きではなく“手間抜き”。かつお節と昆布で2時間かけて出汁をとる手間を、冷凍食品が代わりにやっているんです」と手抜きイメージを一蹴します。西川さんは「会社では効率のよい仕事が求められるのに、家事を効率的にやると手抜きと言われる。もし冷凍食品を会社の仕事に当てはめたら、**エリート社員の仕事ぶり**ですよ」と分かりやすく解説しました。

冷凍食品は、**冷凍ゆえ保存料を必要としないというメリット**もあるそう。キンレイさんの企画担当の方は、ご自分のお子さまにも安心して食べさせているそうです。

会を終えて感じたのは、冷凍食品はそろそろ、ちゃんと評価されるべき時がきたのではないかと。キンレイさんの冷凍麺は、お鍋で温めるだけで出来上がり、手間暇かけて取ったおだしは、なによりおいしい。おいしくて安心して便利なら、それ以上、何かにとらわれることはないのでは？ そんなことを自問自答しました。

長くなりましたが、今回は「寄せ鍋」です！「鍋」ということで、**いつもにも増して具が多い**です。これだけの種類を自分でそろえるとなると材料費も結構かかるのではないかしら。がんもやきざみ上げ、えびまで入ってちょっと贅沢な気分を味わいつつ、やさしい出汁にホッと癒やされました。1歳の息子に取り分けてあげてもいいかも。ストックしておくとなにかと重宝しそうです。ごちそうさまでした！

◆次回は、11月上旬アップ予定で秋冬新商品の「お水がいない鍋」シリーズより「旨辛味噌鍋」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11月2日16時締め切り**