

【キンレイのある食卓】「お水がいらない」シリーズ 「鍋焼うどん」

Share

ツイート



ネギとお餅を入れてアレンジ。愛用の土鍋で。（本人撮影）



シリーズ累計販売数1億3千万食を突破した「お水がいらない」シリーズから、毎月抽選で20人にプレゼント。マリオン編集部の多彩なスタッフたちが実際に味わったエピソードを、コラムでお届けします。

今回は、「鍋焼うどん」（オープン価格）を、4食セットで20人に。

▼なべやき屋キンレイ<https://www.kinrei.com/>

《キンレイのある食卓》第1回 鍋焼うどん

食べた人：埼玉県出身 50代・男性（営業マネージャー）

日曜日のAM11:30。夫婦で少し早めの昼ご飯。

春の気配を感じる2月の日曜日。久々に台所に足を踏み入れました。

20年モノの土鍋に、袋から出した冷凍の「鍋焼うどん」を入れて火にかけただけ。昨年の夏、小鍋で「お水のいならい」シリーズのラーメンを作ったのですが、その時は火が強すぎてスープを蒸発させてしまいました。今回は妻の分も作るの、土鍋は二つ。慎重に調理。

もともと仕事でキンレイさんとは2年ほどのお付き合いがあり、これまであらゆる商品を試食しました。「鍋焼うどん」はその中でも私のトップ3に入るお気に入り。ネギを刻んで、正月の残りの餅をトースターで焼く。そうこうしているうちに、出汁の香りが立ってきます。我ながら手際は悪くないと心の中で自画自賛です。

食卓へ運ぶと、妻から「やっぱり、これくらい簡単なら作れるんだ」とお褒めの言葉。ふと思いついて、新商品発表会でもらったロゴ入りレンゲを添えてみると、なんだかお店のメニューのよう。

この「鍋焼うどん」で驚くのは具材です。とくに野菜類。冷凍技術の高さなのか。色も食感も良く、出汁の香りも豊か。冷凍食品を食べている感覚はないですね。数年前に健康診断で「イエローカード」が出てからは、口にするものにも気をつけるようになったのですが、「お水がいらない」シリーズは冷凍食品ゆえ、保存料不使用とのこと。ありがたい。

鍋焼きうどんといえば、思い出するのが秋葉原のあるうどん屋です。社会人になりたての若い頃、冬の寒い日に食べた「おじや風」の鍋焼きうどん。うどんの下にはお米が入っていて、若い胃袋も満腹になりました。今日はお餅でボリュームアップしています。最近、在宅勤務続きのせいか体の衰えを感じて、以前からやっている筋トレに加え、縄跳びもするようにしました。年齢的にも、なにかと健康を気遣う日々。せめて体にいいことは続けたいとなと思いながら、妻と黙々、麺をすすする日曜の昼どきです。

だし、麺、具が一つになった鍋焼うどん。凍結スープの上に麺・具材を重ねて凍結させる「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。

そうだかつお節、さば節、いわし節、真昆布、椎茸から丁寧にとった関西の黄金だし。追い鰹で風味豊かに仕上げた。

えび、つくね、椎茸、ほうれん草、白菜、きざみ揚げ、焼かまぼこ、麩の8種の具材入り。

▼キンレイファンサイト<https://monipla.com/kinrei>

▼キンレイインスタグラムhttps://www.instagram.com/kinrei_fan/

▼特集「キンレイのある食卓」を見る

[https://www.asahi-](https://www.asahi-mullion.com/contents/present/kinrei_special_2021/index.html)

[mullion.com/contents/present/kinrei_special_2021/index.html](https://www.asahi-mullion.com/contents/present/kinrei_special_2021/index.html)

〈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〉

🕒 2021年4月6日16時締め切り