

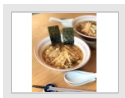
【キンレイのある食卓】「お水がいない」シリーズ 「カドヤ食堂中華そば」

Share

ツイート



ラー油の利いた白髪ネギをトッピング。(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、「カドヤ食堂中華そば」(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2回 カドヤ食堂中華そば

食べた人：都内在住 30代・女性(編集)

3月、土砂降りの休日。自宅にいながら名店ラーメンに出会う。

我が家は夫婦で働いているため、帰宅が遅い日や疲れていて食事をつくる気力が無いときは、外食やコンビニ総菜に頼っています。コロナ禍では外食もテイクアウトが中心で、自宅で食べるが増えました。そういう状況もあって、1食をまかなえる冷凍食品はいくつかストックしています。

3月中旬の休日。朝から雨風が強く、外に出る気にはならないけれど、冷蔵庫にはネギ、卵、ショウガ、ニンニク、野菜ジュース、チョコレートくらいしか入っていない……。さて、お昼はどうしよう。冷凍庫をのぞいて、キンレイの「お水がいない カドヤ食堂中華そば」を作って食べることにしました。

袋の中には、スープと麺と具が一体になった1人前の冷凍麺が入っています。別添ののりを取り出し、鍋を二つ用意して、2人分を同時に調理します。袋の裏面に書いてある手順の通り、具の方を上、凍ったスープの方を下にして火にかけること約7分。その間に夫がネギを刻み、ラー油と少しの塩こしょうで味付けした白髪ネギを作りました。スープがグツグツしはじめると、麺がゆっくりほどけていき、7分ちょうどでどんぶりへ。夫の白髪ネギをトッピングして、のりを添えてできあがり！

チャーシュー、メンマ、刻みネギがのった、どこか懐かしいラーメン。透き通ったスープは鶏ガラだしがよく利いていて、醤油味を引き立てるような旨みを感じます。北海道産の小麦を使用したという麺は細めでスープがよく絡み、スルスル食べやすいのど越しです。「カドヤ食堂」さんが気になってググってみると、関西の名店ということを知りました。口コミグルメサイトの評価も高い！ 関西に住んでいなくても、その土地の名店が監修した味が食べられる。この冷凍麺シリーズの楽しさの一つはここにあると思ひながら、スープを飲み干し完食しました。

シンプルで洗練されたあっさり系で、ゆっくり過ごしたい雨の休日に、ちょうど良い食後感です。仕事明けにガッツリ食べたい時は、残ったスープでごはんを食べたり、自家製チャーシューでも作って合わせてみたり、色々アレンジも楽しめそうです。

スープ、麺、具が一つになったラーメン。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。

関西屈指の人気ラーメン専門店「カドヤ食堂」監修。スープは原材料を吟味し、素材の旨味を最大限引き出すため、鶏骨の下茹でや、昆布の水出しなど、こだわりの製法で仕上げた。麺は北海道産小麦を100%使用。

▼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5月6日16時締め切り