

# 【キンレイのある食卓】「お水がいらない」シリーズ 「東京醤油らぁ麺」



ゆで卵をトッピング。(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、「東京醤油らぁ麺」(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3回 東京醤油らぁ麺

食べた人：都内在住 50代・男性(マリオン編集部・編集長)

在宅ワークの昼食、わずか7分でよみがえる“タイムカプセル”。

うまいラーメンには目がないのに、行列してまで食べようという気は起こらない。一度人気のラーメン店だと聞いて、30分ほど並んだことがあるのだが、待っている時間がどうにも苦手なのだ。じっと待つ間、漂ってくるスープのにおいが空になった胃袋に掻きぶりをかけてくる。胃袋の中から、そして頭の中からも、早く食べさせろ、とダブルで迫ってくる。暇つぶしにいじっていたスマホも手に付かなくなる。この状況に耐えられないだけだ。忍耐力の小ささと面倒くさがりの性質には困ったものだ。

いきおい、家にいながらうまいもの、という発想になる。そうだ、自分でつくってしまえばいいのだ、と。最近はスーパーでもお取り寄せでも、生麺とスープがセットになったうまいラーメンは簡単に手に入る。こんな時だけは、面倒くさがりの性分がなりを潜め、台所でじっくりとラーメンづくりに没頭することになる。空腹なのは行列の時と変わらない。しかし何かが違う。材料を切り、鍋を用意し湯を沸かし、台所で手を動かしながら、つくる過程も楽しむ。と同時に、手が付けられなかったはずの脳や胃袋との対話も、なぜか同時に成り立つ。「スープは鶏ガラしょうゆにする?それともみそ?」「具材は肉ともやしとキャベツを別途炒めておくか」「細めの縮れ麺は標準ゆで時間は3分だけど、少し固めにする?」。丼をあため、スープを溶き……。お行儀良く待っていた胃袋はめでたくごちそうにありつき、脳は幸福感に満たされる。

コロナ禍で相変わらず週に3日程度テレワークをしながら自宅で過ごしている。ステイホームが基本だと心得ているため、昼食を外に食べに出ることはほとんどない。当然家で昼食をいただく訳だが、常常困っていることがある。在宅ワークの間では、いつものように悠長にラーメンをつくっている暇がない。トッピングの具材を別途炒め、お湯を一から沸かし、ゆで卵を作り、麺をゆで、別途スープをお湯で溶かし盛りつける。こんな律義な作業をこなすだけで優に30分を超えてしまう。台所に立ってから食べ終わるまで約50分。1時間限定の休憩時間では、食後に胃を落ち着かせるのもままならない。「そんなのあたりまえだろ。仕事しているのだから」という声がどこからか聞こえてきそうだが、時間に追われるというのは、これまたどうにも落ち着かないものだ。かといって普通のカップ麺やインスタントラーメンでは物足りない。

そんな折、4月のある日、同僚に勧められて試してみたのが、キンレイの「お水がいらない 東京醤油(しょうゆ)らぁ麺」。その出会いはのっけから驚かされた。封を開けて取りだしてみると、まるでそのまま丼に盛りつけてあったかのような状態で、麺も具もスープも丸くこちこちに凍っていた。そのままの形で鍋にすっぽり収まる。弱火にかけスープが解けたすと、白っぽく凍っていた麺は静かに目覚めていく。わずか7分。息を吹き返したその1杯は、形が崩れないよう注意深く鍋から丼に移された。鶏と豚2種類のチャーシューのトッピングがちょっとうれしい。冷蔵庫に残っていたゆで卵とのりをトッピングに追加してできあがり。台所に立ってから10分も経っていない。

鶏と昆布と削り節のだしが効いたスープはあっさりしょうゆ味。豚骨などこってりスープに慣れさせた舌には物足りないと思いきや、これが逆に新鮮。生(なま)醤油の香りと再仕込み醤油のこくが合わさり、深みがあり上品。シンプルでどこか懐かしい。麺もシンプル。ストレートな中太麺だろうか。コシも十分あり、あっさりしたスープに絡んで素敵なハーモニーだ。そして仕事に戻るにもこの「あっさり」がちょうど良い。後を引かないし胃にずっしり来ることもない。そして何より、手間をかけてつくった1杯とさほど変わらないので、脳も胃袋も十分な満足感が得られる。しかもわずか7分で、これなら食後の休憩も十分とることができる。

後日、大学生の長女、高校生の次女にも食べてもらった。「んまっ!」。今風のひと言を発したあとは、ひたすら黙々と完食。「学食のメニューにあったら絶対注文する」と長女。次女は「あっさりだけどあっさり過ぎず油の感じがちょうどいい」。

もとをただせば、手間暇かけてじっくりつくった本格的なラーメンなのだろう。丼に盛ったあつあつの状態で目の前に出されたそのままを、冷凍というタイムカプセルに入れたようなもの。それが仕事の合間、お昼休憩の7分間で目の前によみがえる。ここまで進んだ冷凍技術にもただただ感心するしかない。

先が見通せないコロナ禍。リモートワークも当面の間続きそうだ。そんな状態でも、うまいものには少しでもこだわり、満足感を得ることでこの閉塞感を和らげたいもの。どうやらこの1杯は、自宅で食べる昼食のレギュラー候補に名乗りを上げてくれたようだ。

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。

東京の人気ラーメンを知り尽くす「ラーメンデータバンク」監修。鶏の旨味に醤油のキレが調和した「清湯スープ」は、生(なま)醤油と再仕込み醤油をブレンドされている。全粒粉を配合した風味豊かでコシのある麺に、具材には、鶏・豚2種チャーシュー、メンマ、九条ねぎを盛りつけた。

▼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/](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6月8日16時締め切り