

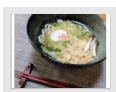
【キンレイのある食卓】「お水がいらない」シリーズ 「京風だしのうどん」

Share

ツイート



シメジをトッピング。（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、「京風だしのうどん」（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4回 京風だしのうどん

食べた人：埼玉在住 40代・女性（事務職）

GWに息子とお家ごはん。「ストックを制する者、時短を制す」。

息子がお腹の中にいた6年ほど前、職場復帰後のことを考えて「大きな冷蔵庫」を購入しました。

我が家は共働き。仕事をしながらの子育て、毎日の通勤に加えて保育園の送り迎え、時間に追われることは目に見えてましたが、それでもゆずれないと思ったのが、家族の食事でした。大きな冷蔵庫の中に、冷凍・冷蔵食品をしっかりとストックしておくことが、日々の支えになると考えたんです。

現在、コロナ対策で在宅と出社が入り交じる勤務ですが、出社は、まさに戦争です。仕事を終えるなり、5歳になった息子を迎えに駅から離れた保育園へ直行し、急いで帰宅。帰宅するなりお風呂に入れて、食事をし、目標は21時までには寝かし付けること。さらにこの4月から保育園で子どもに宿題が出るようになり、その時間を確保するのに、試行錯誤の毎日です。

そのため私の料理は、とにかく「時短」がポイントです。朝は、朝ごはんの支度とあわせて、夕ごはんも仕込みます。例えば、鍋にコンソメスープを作って、そこに宅配システムで購入した冷凍のロールキャベツを投入して、鍋ごと冷蔵庫へ。夕食時は、それを温めるだけで味の染みたロールキャベツの出来上がりです。時短料理には、とにかくストックが重要。ストックを制する者、時短を制すです！

そんな慌ただしい毎日から少し解放されたGW、息子と二人で「お水がいらない 京風だしのうどん」を、お昼にいただきました。

これまで、麺だけ包装されている冷凍うどんを使うことはよくありましたが、キンレイの冷凍麺は初めて。まず袋を開けた瞬間、だし、麺、具が別々ではなく一体化されていることに驚きました。しかも、具材と一緒に薬味までのっているのがありがたい！ まな板と包丁を出す手間、切る手間、片付ける手間の3つの手間がないのは、とにかく楽です。「お水がいらない」ので、水の量をはかる必要もなく、味が薄過ぎたり濃すぎて失敗する心配がないのが良いですね。「お腹空いた～」が口癖の息子は10分待つのが限界なので、温めて盛り付けるだけの2工程は嬉しい限りです。

青々とした九条ねぎに、かまぼこと湯葉、もみじ麩など彩りのよい具材。我が家ではキノコをたっぷり入れたうどんをよく作りますが、湯葉がのっているうどんは珍しい。私は湯葉好きなのですが、買うと余ってしまうので、こんな風に一人分で食べられるのはいいですね。おだしの味わいも優しく、息子は満足。スープも飲んでいました。手軽さとおいしさ、これなら冷凍庫にいつもストックしておきたい！と思えるうどんです。

GWも明け、また忙しい日々です。週末が近づいてくると、疲れからかどうしても料理がおっくうになりがちですが、そんなとき、冷蔵庫にこのうどんがあればきっと心強い味方になってくれると思います。

だし、麺、具が一つになったうどん。凍結しただしの上に麺・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。

利尻昆布に鰹節と鮭節を効かせ、スッキリとした上品な味わいに仕上げただしに、九条ねぎ、きざみ揚げ、かまぼこ、京ゆば、もみじ麩の5種の具材入り。麺は国産小麦を使用。

▼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-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7月6日16時締め切り