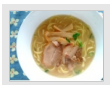


【キンレイのある食卓】「お水がいない」シリーズ 「ラーメン横綱」



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、「ラーメン横綱」（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5回 ラーメン横綱

食べた人：千葉在住 編集部デスク（男性）の息子（中学1年生）

育ち盛り、食べ盛り！ 自分で作るともっとおいしいね

6月中旬の休日、午後4時すぎ。

中学1年生の息子が、サッカーのクラブチームから戻ってきた。今日はおにぎり持参で朝から隣町まで練習試合に行っていた。

バッグを置くなり、「なんかないの？」。

だったらちょうどいいものがあると、「お水がいない」シリーズの、「ラーメン横綱（豚骨醤油味）」を作らせてみることにした。最近、お腹が空いた時に、自分で袋麺のラーメンを作るようになった息子。パンやお菓子より、ガッツリと食べたい年頃なのだろう。

もっぱら醤油ラーメンを食べている彼は、豚骨醤油味と知って、「一回食べてみたいと思ってた」と乗り気。パッケージをみて、「へー、水がいないって書いてある。水を計るやつ、なんだっけ？ あれ、探さなくてもいいのいいね」。

外袋を開け、「冷たい、冷たい」と言いながら、なんとか内袋からひとかたまりになった冷凍麺を取り出して、小鍋にポン。説明書きにある通り、タイマーを6分30秒にセットした。

ガスコンロの火を付けて、「弱火ってこのくらいって知ってる？」と教えてくれたが、それは中火だった。「わー、溶けてきた」としばらく様子を見守っていたが、ふと「トイレ行くから、ラーメン、見といて」と言い、台所を離れていった。火の番をしていると、息子の鼻歌が聞こえてきた。戻ってくると、再び鍋の前に立つ息子、それを見守る私。しばらくして、ピピピとタイマーが鳴った。

丼を用意し、私が盛り付けてあれこれ撮影していると、テーブルの指定席から「早くしてよ、冷めちゃうじゃん！」とせかされた。

「麺がつるつるしておいしいね」「チャーシューが柔らかい」「メンマうまっ」「スープもおいしい」「自分で作ると麺しかないし」。麺、具、スープを口にするごとに、次々感想を繰り出す。そしてスープまで飲み干して、「俺、豚骨の味、好きかも」。

食後にあらためて感想を聞くと、どうやら麺が中火にしたからか、ちょっと軟らかったようで、「今度は4分30秒にしてみる」と宣言。まあ、さすがにそれではちょっと早い気もするが、あと何回か作れば、自分好みの硬さも分かるはず。最後に、何が難しかった？と聞いてみると、「内袋から取り出すところだね」。

サッカーに明け暮れる育ち盛り、たくさん食べて大いにがんばれ！（勉強もね）

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。

京都発祥の人気店「ラーメン横綱」監修。豚骨等から炊き出した、濃厚なコク深い味わいの豚骨醤油スープに、コシのある細麺がよく絡む。具材には、直火焼きチャーシュー2枚、メンマ、九条ねぎを盛り付けた。

▼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/

▼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。

🕒 2021年8月3日16時締め切り