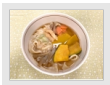


【キンレイのある食卓】 「お水がいない」シリーズ 「ほっこりかぼちゃのほうとう」



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、2021年秋冬季節限定品「ほっこりかぼちゃのほうとう」（オープン価格）を、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8回「ほっこりかぼちゃのほうとう」

食べた人：東京都在住 30代・女性
(朝日新聞メディアプロダクション・ビジュアル事業部所属)

母の大好きな「ほうとう」。 ナマケモノでも作れる“実家の味”

生まれも育ちも山梨……ではありませんが、「ほうとう」は母の好物で、かぼちゃがどっさり入ったポタージュみたいなほうとうが食卓にはよく出てきました。実家を出てから10年以上、思い返せば一度も食べていません。「お水がいない ほっこりかぼちゃのほうとう」と聞いて途端に食べたくなりました。

長い間ほうとうとご無沙汰だったのにはもちろん訳があります。食べたければ自分で作ればいい、なんてことにも気づかないくらい自炊をする習慣がないのです。自炊どころかなるべく横たわっていたいくらいのナマケモノなので、キンレイさんのほうとうは温めるだけで作れるとあり、そんなナマケモノにもおあつらえ向きです。

「お水がいない ほっこりかぼちゃのほうとう」を手にするとずっしり重く感じました。高さのある円形に凍ったスープと麺がまるで地層のように分かれていて、今までに見たことのない形です。大きなオセロの駒みたいでかわいらしい。冷凍うどんというと四角いイメージだけど、丸いと角がないから火の通りが均一になるのかも？ なんてことを考えながらフィルムを開けると出汁とごぼうの香りがしました。

作り方のヒントには「鉄鍋で作るとさらにおいしい」とあり、たしかにワンランクアップだなと思いつつ、残念ながら手持ちにはないので今回はステンレス製の片手鍋で調理します。お水はいるないので鍋に入れてそのまま火にかけるだけ。かぼちゃが溶けているくらいが好きなので煮立ってからさらに煮込み、どんぶりに移せば完成です。

できあがりには彩り豊かで目にもおいしい。この彩りを自分で作るとなると具材も用意しなければなりません。材料を用意するのはハードルが高く、あきらめて素うどんで我慢してきた身からすると、具材までいっしょになっているのはとてもうれしいです。それも気持ち程度のささやかなものではなくて、しっかりしたサイズで7種類入っています。見た目だけでもかなり満足でした。

食べ始めてみると、ほうとうはもっちり食べ応えがあり、ほろほろにとけたかぼちゃとよく絡みます。つゆの染みたきざみ揚げや、シャキシャキとしたごぼうの食感、とろりと甘みが出たねぎもおいしかったです。見た目はナマケモノの料理スキルをはるかに超え、味も実家を思い出すクオリティ。量も十分なうえに、洗い物も鍋とどんぶりだけで済んでしまうのでとっても便利でした。

最後に、もう一つナマケモノエピソードを紹介します。残ったつゆはそのまま飲むには濃厚で、かといって捨てるには忍びない。そこでご飯を入れておじや風にすれば、もう一食分、らくにおいしく過ごせます。試食レポートとは思えないほど、なんだか必要以上に楽しんでしまった気もしますが、なんとも“おいしい”仕事でした。

つゆ、麺、具が一つになったほうとう。凍結したつゆの上に麺・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。

煮込むほどにとろけるかぼちゃと、野菜の旨味や甘みが溶け込んだ味噌仕立てのつゆが、もっちりとした幅広平打ち麺と相性抜群。かぼちゃ、白菜、ごぼう、ねぎ、人参、ぶなしめじ、きざみ揚げの7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-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11月2日16時締め切り