

【キンレイのある食卓】 「お水がいない」シリーズ 「旨辛味噌鍋」



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、秋冬季節限定の「お水がいない鍋 旨辛味噌鍋」（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10回お水がいない鍋 旨辛味噌鍋

東京都在住 50代・男性
(朝日新聞メディアプロダクション役員)

一口ひとくちにホッ、ホッ、ホッ！
寒さ染みる季節、自分へのご褒美を。

秋はどこに行ったんだ！と嘆きたくなるような、急に寒さが身に染みてきた11月の終わりの休日でした。出かけ先から帰ってきたのは日が落ちた頃。少し待てば晩ご飯のようでしたが、とにかくほっこりしたい、すぐにしたい、一刻も早く、そんな気持ちにせき立てられ、妻に「晩ご飯、おかずだけでいいから、僕はこれがあるから」と叫んでいました。これとは、そう、キンレイの「お水がいない鍋 旨辛味噌鍋」です。

商品名を聞いただけでポカポカしてきます。狭いキッチンのコンロを一口拝借し、乱暴に袋を開け、食材の塊を鍋にゴロン。強火でがっつきたいのを我慢し、汁がしみ出すまで弱火で。頃合いを見て火力を上げ、とにかく鍋を凝視します。数分で辛みをはらんだ香りがじわ〜と広がり期待は膨らむばかり。待てば甘露の日和あり。といっても7〜8分。あっという間にできあがっちゃいました。鍋のまま箸をつつきたくする衝動を抑え、行儀良く、手際のいい中華シェフの気構えで、用意した丼に盛りつけます。

丼を両手で包み、まずはスープを。とろりとしたピリ辛が舌に絡み、流れ込んだ唐辛子のかけらをかむと、背筋がピッと伸びます。既にじわっと汗ばむ頃、待ってましたと麺を。長さ30センチに満たない麺はブルブルとした絶妙なかみ応えです。具材も隙がありません。キャベツ、にら、ごぼうなどのたっぷり野菜に、油揚げにもしっかりスープが染み込み、一口ひとくちにホッ、ホッ、ホッと声が上がります。おっ！と驚いたのはブニュッとした食感。実は袋に「牛もつ入り」って書いてあるんですが、慌てて作ったんでまったく知らず。ホルモン好きには、このサプライズにイチバン興奮し、心躍らされたのかも知れません。

とにもかくにも、「今年最低」が連日ニュースになるこの季節に、これ以上のご褒美はないと思わせてくれる一品でした。ただほんとはご飯好きの私。あえてスープを残し、最後はご飯を仕込んで、丼の底をなめるようにキレイに締めたのは言うまでもありません。直前に衛星有料チャンネルで見た映画の決めゼリふを思い出した瞬間でした。「カイカン！」

スープ、麺、具が一つになった鍋。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。

味噌・豆板醤・コチュジャンに、牛の旨みが溶け込んだ濃厚な味わいのスープが後引く。1食分の野菜※、牛もつなど5種の具材と、もつ鍋の“シメ”をイメージした定番のちゃんぽん麺も堪能できる。電子レンジ対応の便利なトレイ付きで、お鍋・電子レンジ、2通りの調理方法が選べる。

※1食分の野菜とは、1日3食の生活スタイルを想定した場合の、1日の野菜目標摂取量350g(厚生労働省「健康日本21」より)の1/3量(生換算)に相当。

▼キンレイファンサイト
<https://monipla.com/kinrei>

▼キンレイInstagram
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〉

🕒 2022年1月4日16時締め切り