



ラブちゃん
の

デリシヤス レポート Part 1

今年で発売60周年!



チキン ラーメン



世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」は、今から60年前の1958年8月25日に発売されました。お湯さえあればたった2分で食べられるという、当時の常識では考えられない食品だったため、発売当時は「魔法のラーメン」と呼ばれていました。うどん1玉が6円の時時代に、「チキンラーメン」は1食35円と割高でしたが、実際に食べた消費者からの「おいしくて便利だ!」という声が日に日に高まり、大ヒットとなりました。

パッケージ 変遷

発売当初はパッケージにたまご形の大きなのぞき窓がついていました。これはチキンラーメンが今までにない画期的な食品であったことから、中身をわかりやすく紹介するためでした。やがてチキンラーメンの認知が広まるにつれ、のぞき窓は徐々に小さくなり、最終的には窓のない現在のパッケージになりました。



キャラクター 変遷

1965年に、キャラクター「ちびっこ」が誕生し、「ひよこちゃん」が1991年にチキンラーメンのパッケージに登場するまで活躍しました。「ひよこちゃん」は2010年に現在も使われているデザインに一新され、愛らしいフォルムとチャーミングな表情で人気者になっています。



次のページはチキンラーメンを使ったおいしいレシピをご紹介します!

しろたま! ラーメンのつくり方

みんなも
やってみよう!



チキンラーメンのたまごを、CMやパッケージのようにきれいに白くする。これが「しろたま!」
実は意外に簡単な方法で、
この「しろたま!」ができちゃいます!

- チキンラーメンのたまごポケットにたまごを入れます。
- ココが勝負!!
熱湯を白身だけにやさしく直撃させます。
- 外からゆっくりまんべんなくがポイント!
これで白身が白くなります。
- フタをして3分待ちます。
- お好みでネギを入れて、できあがり!

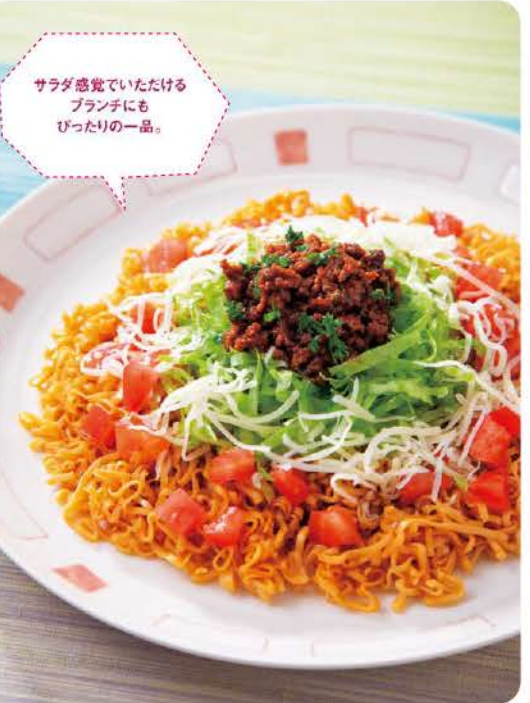
チキンラーメンの タコライス風

材料(1人分)

- チキンラーメン.....1袋
- レタス.....100g
- トマト.....小1個
- サラダ油.....小さじ1
- 牛ひき肉.....50g
- ケチャップ.....大さじ2
- チリペッパー.....少々
- 細切りチーズ.....20g
- パセリ.....少々(みじん切り)

作り方

- レタスは千切り、トマトは7~8mm角に切る。
- フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、牛ひき肉を炒める。ポロポロになったらケチャップ、チリペッパーを加えて炒め合わせる。
- 鍋に120mlの湯(分量外)を煮立ててめんを入れる。フタをして30秒ゆで、めんを返してさらに30秒ゆでたら火を止めて軽くばくし、湯がなくなるまで蒸らす。
- 3を器に盛りつけ、1、2、細切りチーズをのせてパセリを散らす。



サラダ感覚でいただける
ランチにも
ぴったりの一品。



「日清食品の
ラーメンレシピ」
(定価 840円
小学館・刊)

ひと
memo
辛党の人はチリペッパーの量を増やしたり、お好みでサルサソースやタバスコ、スイートチリソースなどをかけても、おいしくいただけます。

レシピ作成/検見崎聡美、撮影/園田賢史



ラブちゃんの デリシャス レポート Part 2



伊勢うどんで有名な
みなみ製麺より
冷やし
伊勢うどんが
新発売!!

国産小麦
100%
使用

通常は温かくして食べる伊勢うどんですが、夏は冷やして食べるのがじわじわとブーム! 伊勢神宮近辺の夏の風物詩ともなっています。

伊勢うどんの美味しいお召し上がり方

材料(1人分)

- ・冷やし伊勢うどんの麺
- ・冷やし伊勢うどんのたれ(付属)
- ・スイカ蒲鉾 ・ネギ

作り方

- ①多めのよく沸騰したお湯を用意する。
- ②麺をほぐさず、5分程度(お好みで)茹でる。
- ③あがったら冷水でよく冷やす。
- ④器に麺のみ盛り付ける。
- ⑤スイカ蒲鉾、青ネギを入れてできあがり。



ワンポイント

消化の良い麺類は、体調の悪いときや離乳食などに適した食べ物ですが、麺を冷やすことで、血糖値の上昇がゆるやかになります。食物繊維と同じ動きがあるので、ダイエット効果も期待できそうです。



神宮奉納が商品名の由来

「横網うどん」の商品名は、先代が銭湯で神宮奉納のポスターを見て思いついたといひます。みなみ製麺の伊勢うどんは、柔らかい中にもコシがあり、もちもちの食感が特徴です。麺にはたれが良く絡むよう、独自の製法を行っています。



アレンジレシピ

麺のゆで時間

- 生ゆで(チルド)麺は2分半~3分
- 常温保存無地(ロングライフ)麺は5分程度

焼き伊勢うどん

材料

- ・伊勢うどんの麺
- ・伊勢うどんのたれ
- ・牛肉(細切れ)50g程度
- ・ネギ

作り方

- ①牛肉を炒める。
- ②麺をいれ、すこしてから軽くほぐす。
- ③伊勢うどんのたれを入れる。
- ④麺とたれをからませながら炒める。
- ⑤ネギをちらして完成、お好みで一味をかけてどうぞ!

たらこ伊勢うどん

材料

- ・伊勢うどんの麺
- ・たらこ
- ・刻みのり
- ・バター少量
- ・醤油

作り方

- ①麺を茹でる。
- ②茹で上がった麺をよく湯切りする。
- ③麺にたらこ、バター、醤油少々を混ぜ、からませる。
- ④刻みのりをのせて完成!

ピリ辛伊勢うどん

材料

- ・伊勢うどんの麺
- ・新鮮な卵 ・食べるラー油
- ・めんつゆ(はかないストレートタイプのもの)
- ・ネギ

作り方

- ①麺をお好みのやわらかさまで茹でる。
- ②丼に卵をいれ、よく溶いておく。
- ③茹で上がった麺を丼にいれ、卵とよくからませる。
- ④めんつゆをいれ、③とからませる。
- ⑤最後に食べるラー油、お好みでネギをいれて完成!

他にもこんな商品があります!



2食たれ付き



あおさ風味たれ付き
国産伊勢うどん



焼きそば



タレ

