

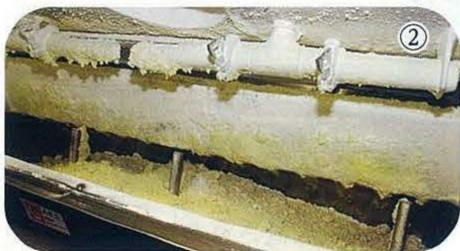
麺類は大好きなのですが、スープ用のお湯と、ゆでる用のお湯を用意しなければいけない…という、2度手間が、意外とハードルが高いというか、めんどくさいものです。しかし、岩崎食品さんの「便利な麺」は、鍋1つでおいしい麺が、あっという間にいただけるという、夢のような商品なんです。

八戸市 N・Kさん

担々麺は何度も購入しました。調理が1つの鍋でできて簡単なのに、スープがとてもおいしく本格的で、ラーメン好きな息子も主人も気に入って、自分で作っていました（ひき肉やもやしなど入れて）。

青森市 M・Kさん

「便利な麺」ができるまで



パイプラインで送られてきた原材料（小麦粉等）をミキサーでまぜ、めん生地を作ります。(①、②)。ちなみに、麺の基本的な原材料は通常の茹でこぼしを必要とする麺と変わりはないそうです。



「圧延」と呼ばれる工程。出来上がった生地を熟成させ、ローラーで薄く延ばしていきます



「切り出し」工程。薄く延ばした生地をカットして長〜い麺をつくります。その後、1食分にカットし(⑤)、一次包装します



出来上がった麺はチェック後、熟成庫で冷却(熟成)。分量の麺とスープをセットし、包装が行われ、最終チェックを経て製品となります

野菜と一緒に煮込むだけ、種類も8種類

岩崎食品 「便利な麺」



岩崎食品「便利な麺」シリーズは、Weekにて各種取り扱い中
生めんなのに、茹でこぼし不要！具材と一緒に調理して、時間と手間を節約できる美味しい麺

■お鍋ひとつで簡単に調理でき、本格的な生ラーメンが手軽に味わえる岩崎食品の「便利な麺」シリーズ。働くお母さんを応援する商品として、約25年前、北関東の生協との共同開発によって誕生したというものです。

■当初は、「便利なタンメン しお味」だけだったそうですが、人気商品として多くの利用があり、その後、ラインナップの充実がはかられています。東北の生協では、案内がスタートして丸10年という商品ですが、きっかけは、「東京の実家に頼んで送ってもらっている…」(何とかなりませんか?)という組合員の声だったといえます。

■「便利な麺」の最大の特徴は、通常の生ラーメンとは違って、麺を別鍋で茹でる必要がないということです。一般的な生ラーメンの場合、茹でたときに成分の一部が溶け出るので、いわゆる「茹でこぼし」(茹でた麺をザルなどで湯切りすること)が必要ですが、原材料の配合

と製造方法により、煮込んでも茹で溶けしない麺の開発に成功したというものです。原材料等は一般的な生ラーメンと基本は同じということですが、配合するかん水などは、茹でこぼしをする通常の麺に残留する数値を基に、風味や色を落とすことのないぎりぎりまで調整(必要最小限に抑制)しているのだそうです。

■麺をつくって約70年以上(昭和29年創業、麺類総合メーカーという「岩崎食品」の本社工場)写真はその一部(後方に原料の受け入れタンクが見えています)。専門店の味を家庭で手軽に味わえるよう、開発・研究を重ねてきたという「便利な麺」シリーズは、生協の共同購入専用商品であり、価格・品質において、完成度の高い商品に仕上がっているというものです。

ラインナップを一部紹介



便利なあんかけラーメン

麺を野菜と一緒に煮込むだけの、手間のかからないとろみのあるあんかけラーメンです。



便利な酸辣湯麺

程よい酸味とまろやかな辛さの酸辣湯麺が、お鍋ひとつで簡単に作れます。



岩崎食品本社工場



鍋に500mlの水をいれ、沸かし、具材(野菜など)をいれる。



沸騰し、具材に火が通ったら、めんを入れ1分30秒茹でる。



茹で終わったら、火を止め、添付の調味料をいれ、器に盛り付ければ完成!

とっても簡単! 「便利な麺」