

おうちだしラーメン のススメ

おだし通信

にんべんだしアンバサダー

だしのある生活



第10号

2023年8月24日(ふしのひ)

発行：にんべんだしアンバサダー
おだし通信
第10号制作メンバー



Instagram
公式アカウント

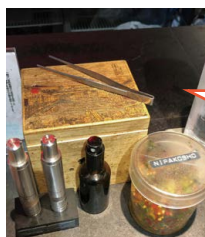


公式サイトページ

本枯鰹節の出汁醤油ラーメン
うまみミネラルふりかけトッピング

まずはラーメンを研究!

今回、かつお節だしの無限の可能性を探るべく「ラーメン」というテーマを選んだわたしたち。
まずは、プロの技を研究しよう!ということで、にんべんの「本枯鰹節粉」を使用しているラーメン屋「駄目な隣人」を訪ねてきました。
ラーメンは、濃厚醤油をベースにブイヨンや生姜コンフィを使用した和洋折衷スープ。そして個別に仕切られた席に並ぶのは充実したトッピングたち。皆で衝撃をうけた研究会でした!



Good!

無料のトッピングに
ならぶ生卵・海苔・
本枯鰹節粉・特製
調味料たち。
1杯でも様々な味変
ができることに感動!

ラーメンをトッピングで楽しむ

簡単うまみトッピング5種

ラーメン研究会で衝撃をうけたトッピングを参考に、鰹節が主役のうま味トッピングを考えました!
どれも「和えるだけ」、といった簡単な調理方法です。
袋麺やカップラーメンといった即席ラーメンの味変に大活躍するはず♪



レシピは
こちらから



マユミぞさん

本紙の表紙写真では本枯鰹節の出汁醤油ラーメン*1にうまみミネラルふりかけ*2をトッピングしています!

※1…裏面に詳細記載



駄目な隣人

住所 / 東京都中央区日本橋人形町3-7-13
日本橋センチュリープラザ 1F
営業時間 / 11:30~スープ終了まで

簡単うまみトッピングとも相性が良い
「おだしラーメン」レシピの詳細は裏面へ!

私たちの

おだしラーメン

Our "ODASHI" Ramen

簡単うまみトッピングがオススメ! (裏面記載)



QRコードから
レシピを
チェック!

／ 鰹薫る / 茄子みそジャージャー麺

大葉がアクセントになっている
和風のジャージャー麺です!



このレシピに使ったのはこちら!



澤坂明美さん



いただきます!



／ 本枯鰹節の / 出汁醤油ラーメン

だしを効かせた野菜の茹で汁
をそのままスープに使うから、
旨味も栄養も逃さずいただけます◎



彩さん

このレシピに使ったのはこちら!



／ 煎りピーナッツが決め手の / ヘルシー

とんこつ風ラーメン

ピーナッツのkokoroに鰹節粉が入ること
でとんこつ風だけどヘルシー。
駄目な隣人さんで食べたラーメンに
衝撃を受けました!そこからヒントを
得て入れた生姜がポイント!

このレシピに使ったのはこちら!



須賀祐子さん

／ 鰹の香りの / 昆布水つけ麺



茹で上げた麺をほどよく冷ました
ところに「昆布水」を回し入れ、ト
ロリとした鰹昆布水を纏った麺を
醤油風味のスープにつけて食べる
「昆布水つけ麺」を
再現しました!

このレシピに使ったのはこちら!



松下奈加さん

／ 夏野菜の / ピリ辛ラーメン



野菜をたくさん
食べられるラーメン!
食欲そそる色合いは
夏バテ対策にも◎♪



このレシピに使ったのはこちら!



メレルさん



おだしラーメンに
使用している
にんべん商品
ラインナップ



つゆの素ゴールド
500ml (3倍濃厚)



白だしゴールド
500ml (希釈タイプ)



ぎゅ〜っとポーションだし
かつおこんぶだし



ぎゅ〜っとポーションだし
焼あこかつおだし



薫る味だし
かつおと昆布 6袋入



花かつお
50g



鰹節けずり粉
(粉末)

さまざまな料理で
大活躍!



エミッフィさん