

想いを言葉に
言葉をかたちに

生協かがわ

コープかがわホームページ <http://www.kagawa.coop.or.jp/>

発行●生活協同組合 コープかがわ 香川県高松市新北町14-27 ☎0120-4884-10 (本部)

2014年 9月末現在
組合員数: 193,198人
出資金:
7,311,559千円

コープかがわ 検索

つるつるなめらか〜、伸びにくいね!

味一番 ラーメン



機関誌1面
プレゼントクイズに挑戦!
(詳しくは4面をご覧ください)

発売から31年のロングセラー。

デビュー当時から「生麺食感」にこだわった本格ノンフライラーメンです。



「味一番ラーメン」の学習交流会にお邪魔しました! (コープ観音寺会場)

商品委員さんが、「味一番ラーメン」の学習と、アレンジメニューを作って試食しました。

(※8エリアで94名の商品委員さんが「商品の使い方情報」の交流を行っています。)

東洋水産(株)さんから商品について学習しました。30年前から生麺食感ってあったんだ!



添付のスープだけで本当においしく作れます!



インスタント麺のイメージが変わりました。

伸びにくい麺の3つのポイントを教えます!

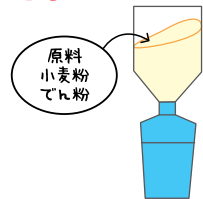


讃岐うどんや稲庭うどんの製法を参考にしています。手間ひまかけて作った麺は組織が密になり、ゆっくり食べても伸びにくいです。

東洋水産(株) / 伊藤宏文さん

① 真空ミキサー

小麦粉に普通よりも多くの水を含ませる。



② 長い蒸し機

一般よりも約2倍以上の時間をかけてじっくりと蒸し上げる。



③ 熱風乾燥

油で揚げず(ノンフライ)、湿度を与えながら約30分かけてじっくりと熱風乾燥。



『汁なし担担麺』



材料

- co-op 味一番ラーメン 担担麺
- ① 豚ひき肉又は豚バラ肉
- ② もやし、にら
- ねぎ、炒め油

作り方(1食分)

- ① 麺を約4分間茹ででざるに開け、水気を切ってから皿に盛る。
- ② フライパンで②を炒め、火が通ったら水100mlを入れ、さらにスープ(粉末・液体)を加え混ぜ合わせる。
- ③ ①の麺の上に②をかけ、混ぜ合わせたらきざみねぎをのせて出来上がり。

※お好みで花椒(オウゴン) / 中国の香辛料)を加えると、より本格的に。

『焼ラーメン』



材料

- co-op 味一番ラーメン 醤油とんこつ味
- ① 豚バラ肉、キャベツ
- ② もやし、にら、人参
- ねぎ、炒め油

作り方(1食分)

- ① 食べやすい大きさに切った①をフライパンで炒め、火が通ったら水300mlを入れ、沸騰したら麺を入れてほぐしながら4分間煮込む。
- ② 水気が少なくなったら、スープ(粉末・液体)を入れて混ぜ合わせ、さらに炒める。
- ③ 器に盛り、きざみねぎをのせて出来上がり。

『あんかけラーメン』



材料

- co-op 味一番ラーメン しょうゆ味
- ① 豚バラ肉、白菜
- ② 人参、にら
- 片栗粉、炒め油

作り方(1食分)

- ① 麺を約4分間茹ででざるに開け、水気を切ってから皿に盛る。
- ② 食べやすい大きさに切った①をフライパンで炒め、火が通ったら水300mlを入れ、スープ(粉末・液体)を加えて混ぜ合わせる。
- ③ いったん火を弱め、水溶き片栗粉(小さじ2)でとろみをつける。
- ④ 麺の上に③をかけたら出来上がり。

“味一番ラーメン” ココがいいね!

野菜をたっぷり使うと立派なメイン料理になるので、インスタントだからと家族に引け目も感じなくてよさそう。(三木会場の商品委員さん) たっぷり野菜 ラーメン



茹で卵にラーメンの液体スープを漬けること約20分。煮卵風で味がつきます。(飯山会場の商品委員さん)



子どもは食べるスピードが遅く、最後は汁を吸ってブヨブヨになっているのを食べていたけど、味一番の麺は伸びにくくて、最後までおいしく食べています。(さぬき市 なっちゃんさん)

バラエティ豊富な9種類!



冬に大活躍の『鍋用』です!

スープなしの「鍋用」をよく買っています。鍋をした翌朝、卵と野菜を追加してラーメンを入れて食べています。小学生の息子達が大好きです。(木田郡 Hさん)