

週刊文春

10月14日号

定価350円



「生麺のようにピンとしたストレート麺は堅すぎず、コシも適度にある上品な麺に仕上げられている」(久須美さん)

「麺そのものの味がよく、あっさりとしたスープに合う。ノンフライ麺なので胃もたれせず、カロリーの控えめなのもうれしい」(三井さん)

第五位は「スーパーカップ1.5倍 熟成味噌ラーメン」(エースコック)。「コシとのど越しの良い3Dめんは、従来のスーパー

カップよりもおいしさがアップした印象。麺が力強いのでスープは濃厚な味噌や豚骨が合う」(河森さん)

「ガツシリ3Dめん」は麺の断面がスクエアなので普通の麺にくらべて立体感を感じ、食べごたえがある。通常のカップ麺の1.5倍の内容量がある商品だが、それ以上のボリュームを感じる」(久須美さん)

第六位は人気の袋めんがカップになった「麺の達人 炊き出し鶏ガラしょうゆ」(日清食品)。

「ツルツルとして張りがある、しなやかなノンフライ中細ストレート麺が特徴。じっくりと炊き出した鶏ガラベースの正統派醤油スープにぴったり」(ケンコーコム)

第七位はツルツルとした平打ち麺を使用した「究極濃厚豚塩」(明星食品)。「ノンフライながら太麺でもちもち感があり、シコシコとしたコシもあっておいしい。生麺に近い食感が味わえます」(河森さん)

第八位はかつて一世を風靡した生麺からノンフライ

1位 太麺堂々 濃厚辛魚介豚骨醤油 (日清食品)

太ストレート製法によって、従来にはなかった太さの麺を実現させた。食べごたえのある極太麺とキレの良い辛さが特徴の濃厚な豚骨醤油スープが絶妙に絡み合う。200円。

2位 麺づくり 鶏ガラ醤油 (東洋水産)

なめらかな口当たりとしなやかなコシをあわせ持つノンフライ麺を使用している。鶏ガラが利いたすっきりとしながらもコクのある醤油味のスープとの相性も良い。179円。

3位 凄麺 鶏塩らめめん (ニュータッチ)

ツルツルでシコシコとした生麺の食感を再現したノンフライ麺を使っている。たまねぎと丸鶏を煮込んだチキンブイヨンによるコクのあるスープと、鶏肉団子もおいしい。221円。

4位 麺職人 鶏ガラ醤油 (日清食品)

のど越しの良い生麺感覚のノンフライ中細ストレート麺はインスタントとは思えないほどの強いコシ。スープはチキンベースに昆布と煮干のうまみを加えた醤油味だ。179円。

5位 スーパーカップ1.5倍 熟成味噌ラーメン (エースコック)

麺の厚みがアップしたコシと弾力のあるガツシリ3Dめん。は噛むほどにやみつきになる食感。3種類の味噌にポークの旨みと香辛野菜の風味を合わせたスープも絶品。200円。

6位 麺の達人 炊き出し鶏ガラしょうゆ (日清食品)

しなやかな中細麺はまるで生麺のような食感。じっくりと炊き出した鶏ガラをベースにした醤油スープに叉焼、ねぎ、メンマ、焼のりなどが具材として入っている。200円。

7位 究極 濃厚豚塩 (明星食品)

豚骨ベースの濃厚な塩ラーメンで、まろやかな味わいが平打ちのノンフライ麺に絡みつく。強いコシは、小麦粉や水などの原料を真空状態でミキシングして生まれる。249円。

8位 ラ王 背脂濃コク醤油 (日清食品)

3層太ストレート製法によって作られた、生麺に限りなく近いリアルティを持つノンフライ麺を採用した。スープは背脂と豚の肉感でアクセントをつけたあっさり系。249円。

9位 十勝しょうゆらめめん (とかち麺工房)

茹でた麺を凍らせて乾燥させる水結乾燥ノンフライ製法により、麺の品質とコシの強さを保持することに成功。ポークスープをベースにしたスープはコクのある仕上げ。198円。

10位 ぶぶか 油そば (明星食品)

「名店ぶぶかの味を再現。極太で油の香りも強めの油揚げ麺に超こってりの醤油だれが最高にマッチしている。ノンフライ全盛のなかであって油揚げ麺の名作」(麻布台さん)。218円。

調査方法 カップラーメンに詳しい選者5組に、おすすめの麺がおいしいカップラーメンを10種選んでもらい、それをもとに編集部で集計した。選者は麻布台綾子さん(カップ麺プロガー)、河森理恵さん(フードライター)、久須美雅士さん(All About「コンビニグルメ」ガイド)、ケンコーコム(健康食品通販サイト)、三井愛さん(ジャパン・フードコーディネーター・スクール講師) ※五十音順

構造になっていて外側はさわらかめで生麺のようなしっとり食感。麺の中心は歯ごたえが残っていてパスタのアルデンテを思わせる(麻布台さん)

第九位は茹でた麺を凍らせて乾燥させることでコシの強さを保持させる水結乾燥ノンフライ麺を使った「十勝しょうゆらめめん」(とかち麺工房)。「噛み初めは堅く感じるが、一度麺に歯が入ると意外に軽く噛み切れる。麺の中に気泡が多いのか、スープとの絡みも良い」(久須美さん)

第十位は表の通り。さて、あなたのお好みの麺はどれ?

今週のBEST10
This Week Ranking

連載 第112回

麺がおいしい
カップラーメン

コシ、喉ごし、食べ応え、もはやインスタントとは思えないほどの完成度である。それほどの進化を遂げているカップラーメンの麺。各社独自の製法で競い、日々研究を重ねている成果なのだ。

構成 大平明 イラストレーション 渡辺鉄平



1位の太麺堂々



2位の麺づくり



3位の凄麺

各社独自の製法で、よりおいしい麺を開発中

秋の夜長を楽しんでいると小腹がすいてくるもの。そんなとき、手軽におしく食べられるカップラーメン。なかでも特に最近、よく目にするのが麺にこだわった商品だ。そこで、今回は麺がおいしいカップラーメンをランキング。

第一位は新技術使用の極太フライ麺と濃厚なスープが特徴の「太麺堂々 濃厚辛魚介豚骨醤油」(日清食品)。

「太ストレート製法により厚みが増した食べ応えのある極太麺と辛さのきいた豚骨味のスープがマッチしていて食欲をそそります」(ジャパン・フードコーディネーター・スクール講師・三井愛さん)

「太麺へのこだわりがわかる、わかりやすいネーミングも好印象。とろりとしたピリ辛スープとモチモチ感のある太麺の絡みがとても良い」(フードライター・河森理恵さん)

「油揚げ麺でこの麺の太さ

は特筆すべきで、フライや唐揚げを思わせるほど油で揚げた食感と風味が強い。また、表示どおりに熱湯を注いでから四分で仕上げる麺の中心にサクサク感が残り、スナックのようなジャンクな感じも楽しめる」(カップ麺プロガー・麻布台綾子さん)

第二位は揚げ油を使わずに熱風を用いて乾燥させることでしっとりとなめらかな食感に仕上げたノンフライ麺にこだわった「麺づくり 鶏ガラ醤油」(東洋水産)。「なめらかな口当たりとしなやかなコシを合わせ持ったノンフライの丸刃切り細麺。鶏ガラと豚骨をベイスに煮干し、昆布の和風だしを加えた深い味わいの本格醤油スープとの相性も抜群です」(健康食品通販サイト・ケンコーコム)

「ノンフライの細麺はモチモチでしっとりしているの食べ応えは十分。のど越しの良さやツルツルとした食感、スープとのバランス

も良いですね」(三井さん)

第三位はコシのあるストレート麺を茹でることで、独特のツルミを表現した「凄麺 鶏塩らめめん」(ニュータッチ)。「特許製法によるノンフライ麺。麺の色ツヤ、コシ、のど越しは生麺と見紛うほどの出来。スープの絡み具合も絶妙でツルツルとあつという間に完食してしまおう」(All About「コンビニグルメ」ガイド・久須美雅士さん)

「小麦感とモチモチ感が見事な麺はしなやかなのに歯ごたえはしっかりしていて、端麗極まりない絶品スープを最大限に生かしています」(麻布台さん)

第四位はコシが強く引き締まった食感のノンフライ中細麺の「麺職人 鶏ガラ醤油」(日清食品)。



売り場もにぎやか

タクシー運転手が教える
秘密の京都
矢貫隆

「あなたは知らない京都の楽しみ方と京都人も知らないタクシー業界の秘密!」

ガイドブックでは絶対わからない京都の路地裏の楽しみ方と京都人も知らないタクシー業界の秘密!

●定価1500円(税込) 西・上巻

文藝春秋 〒102-8008 東京都千代田区紀尾井町3-23
Tel.03-3265-1211(代)