

ので、食べていて飽きがない。菌ごたえがあるイカが入っているので満腹感もあります」(三井さん)

第六位は豚肉、キャベツ、ニンジンなどを具材にした「マルちゃん 焼そば大盛り」(東洋水産)。

「同社のチルド麺『焼そば3人前』のカップ麺『焼そば』。特製油を入れることで、油で炒めたような風味になる。粉末ソースを使っているの、香りも良い」(久須美さん)

第七位は縦型のカップが

新しく、昨年の発売から三強の一角に食い込むヒットを飛ばしている「JANJAN JAN ソース焼そば」(エースコック)。

「酸味のあるスパイシーなソースが屋台の焼きそばにもっとも近い味わいで美味しい。カップ焼きそばは平たい箱が多いなか、この商品はコンパクトサイズで持ちやすく女性も食べやすい」(河森さん)

久須美さんは今年八月に発売されたばかりの「JAN JAN」から「焼そば」

を推薦。

「醤油を練り込んだ麺にシーズングを振りかけて食べる。ソース焼そばよりもあっさりとしているがピリ辛で女性向けです」

第八位はロースト感があがるポークエキスベースにしたソースが特徴の「昔ながらのソース焼そば」(東洋水産)。

「粉末と液体のダブルソースで味に深みがある。モチっとした麺がおいしい」(三井さん)

河森さんは同シリーズの

1位 日清焼そばU.F.O. 日清食品
ポークの旨みが堪能できる濃厚ソースが中太麺に絡む定番の一品。東西で販売されている商品が異なり、東日本版は3層太ストレート麺製法で作られた太麺が特徴だ。179円。
2位 焼そばBAGOOON 東洋水産
ウスターと中濃をミックスしたブレンドソースに大量のザク切りキャベツとチキンダイスが入った焼きそば。麺はなめらかで弾力があり、わかめスープも付いている。179円。
3位 ベヤング ソースやきそば まるか食品
「顔は四角でも、味はまろやか」のフレスコでお馴染み。本格的な鉄板の焼きそばをイメージしていて、コシのある麺と飽きのこないまろやかな味のソースが人気だ。179円。
4位 一平ちゃん夜店の焼そば 明星食品
ソースをねり込んだ香ばしい麺とコク旨ソースがクセになる美味しさ。マヨビーム・ノズルを搭載し、誰でも細くてキレイにかけられる、からしマヨネーズ付き。179円。
5位 スーパーカップ 大盛りいか焼そば エースコック
イカが入った個性派。麺には厚みがありプリッとした歯ごたえの3Dめんを使用。ソースにはポークや魚介の旨みを効かせ、ラードを加えることで濃厚な仕上がりに。200円。
6位 マルちゃん 焼そば大盛り 東洋水産
高い知名度を持つチルド麺「焼そば3人前」をカップ麺で再現。香り立ちの良いソースをベースに、程良くスパイスを効かせた甘めのソースには隠し味で醤油も加えた。200円。
7位 JANJAN ソース焼そば エースコック
縦型容器で女性も持って食べやすい。ソースを練り込んだ麺が特徴で粗挽きペッパーがアクセント。179円。バターとたらこの風味が美味しい「たらこ焼そば」も発売中。179円。
8位 昔ながらのソース焼そば 東洋水産
なめらかでモチモチとした麺に、スパイスが利いた粉末ソースとコクのある液体ソースが絡むソース焼そば。同シリーズの「凄太」は、食べ応えがある太麺が特徴だ。179円。
9位 チョッパヤ 中辛スパイシーカレー焼そば 明星食品
1分で出来るしっかりした食感の細麺に、辛さと旨みのバランスに優れた中辛のカレーソースを合せた一品。チャーシュー、キャベツ、コーン、ニンジンのかやく入り。200円。
10位 太麺堂々 魚粉香るソース焼そば 日清食品
「魚粉の香りが食欲を誘う。もちもちとした太麺で食べごたえがあって、まるで焼きうどんを食べているよう。ソースも濃い目で太麺によく絡みます」(久須美さん)。179円。

調査方法 食品に詳しい選者においしいカップ焼きそばを選出してもらい編集部で集計。選者は河森理恵さん(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)、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

は、ほかにはない独特のモチモチした食感が太麺派にはたまらない。マヨネーズの量もたっぷり食べごたえがあるので男性も満足できる」(河森さん)

第九位は、「チョッパヤ 中辛スパイシーカレー焼そば」(明星食品)。

「熱湯を入れて一分で食べられる細麺。最初はピリッと、後からジワジワとカレーの辛さがやってくる。ソース焼そばと違ってドライな仕上がりなので、あっという間にたいらげることができる」(久須美さん)

第十位は表の通り。定番からニューフェイスまで、さてあなたならどれを選ぶ?

今週のBEST10
This Week Ranking

連載 第156回

おいしい
カップ焼きそば



ある人気芸人は、仕事でホテルに泊まって、晩酌のおつまみにカップ焼きそばを食べるのが至福のときだとか。もちろんランチや夜食にもぴったりな焼きそば。あなたのお好みはどの商品?

構成 大平明 イラストレーション 渡辺鉄平



U.F.O.



BAGOOON



ベヤング

CMなどで知名度も抜群な定番は、ソース、麺、具に安定感

食欲の秋。小腹がすいたときなどに、無性に食べたくなるのがカップ焼きそば。長らく「U.F.O.」「二平ちゃん」「ベヤング」といった定番商品が売り上げの上位を占めていたが、近年、「JANJAN JAN」などの新たな商品のヒットにより勢力圏が変わろうとしているという。そこで、今回はおいしいカップ焼きそばをランキングする。

第一位は今年で発売三十五周年を迎えたスタンダード「日清焼そばU.F.O.」(日清食品)。

「甘みがあって食べやすいソースが絶品で、濃厚だけど濃すぎない味付けが絶妙。CMなどで知名度も抜群な定番の一品です」(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)。

「カップ焼きそばの王道。ソース、麺、具などスタンダードな味で安定感があります」(フードライター・河森理恵さん)。

All About「コンビニグルメ」ガイドの久須美雅士さんは創作系商品の「日清焼そばU.F.O.」沖繩タコライス風ビッグ」を推す。

「タコライス風のピリ辛ソースだが最近の激辛食品と違い、さっぱりとした辛さ。添付の粉チーズを振りかけて、よりマイルドに」

第二位はなめらかで弾力のある麺を使った「焼そばBAGOOON」(東洋水産)。

「ザク切りのキャベツが大量に入っていて、食感がよくヘルシー。湯切りのお湯を利用できる、わかめスープがついているのもうれしい」(久須美さん)。

「ウスターと中濃の二種類をブレンドしたソースには深みがあり、インスタントとは思えない完成度の高きです」(三井さん)。

第三位は本格的な鉄板でつくる焼きそばをイメージした「ベヤング ソースやきそば」(まるか食品)。

「カップ焼きそばからイメージする味は、ほかにない独特のモチモチした食感が太麺派にはたまらない。マヨネーズの量もたっぷり食べごたえがあるので男性も満足できる」(河森さん)。

第九位は、「チョッパヤ 中辛スパイシーカレー焼そば」(明星食品)。

「熱湯を入れて一分で食べられる細麺。最初はピリッと、後からジワジワとカレーの辛さがやってくる。ソース焼そばと違ってドライな仕上がりなので、あっという間にたいらげることができる」(久須美さん)。

第十位は表の通り。定番からニューフェイスまで、さてあなたならどれを選ぶ?

汗やニオイを抑える!!

制汗プラス殺菌でニオイを予防

特製 **エキシウ** クリーム

株式会社 東京甲子社 東京都千代田区岩本町3-10-9
http://www.tokyokoshisha.co.jp/

「医薬部外品」
ご使用の際は「使用上の注意」をよく読んで正しくお使いください。

ミルクティー。ミルク感が濃厚で、原材料名を見なければ脂肪ゼロ製品とは思えないほど」(久須美さん)
「全体的にまろやかな味わいで、甘味もほどよい。ホットでもおいしく飲めます」(河森さん)
第五位は低カロリーでコクのあるソイミルク(豆乳)を使用した「TEA'S TEA マンハッタンミルクティー」(伊藤園)。
「甘さはしっかりあり、濃厚なのに脂肪ゼロでカロリーオフなのうれしい」

(三井さん)
第六位はなめらかな口どけで贅沢な味わいながら、低脂肪に仕上げた「ティードロ」(タイドードリンコ)。
「セイロン紅茶のハイグレードティーを100%使用。北海道産フレッシュ生クリームを加えることで、すっきりまろやかな味に仕上がっている」(久須美さん)
「生クリームを配合したコクのある味わいで、やさしい後口。ホットでもおいしい飲みそう」(河森さん)

第七位は世界三大銘茶のひとつで、ミルクと相性の良いウバ茶葉を使用した「紅茶花伝 ロイヤルミルクティー」(クオリティー) (日本コカ・コーラ)。
「ホットで飲むミルクティーのなかでは一番の評価。国産牛乳100%と生クリームをダブルで使っているのので、とにかくミルク感が濃厚でリッチな味わい。甘みもしっかりあるのでおやつ代わりにもなります」(河森さん)
第八位は生キャラメルで

1位	午後の紅茶 パンジェンシー 茶葉2倍ミルクティー(キリンビバレッジ)	ウバ茶葉とダーズリン茶葉を絶妙にブレンド。その味わいを封じ込める特別な製法を使用することで、紅茶の最高のほめ言葉「パンジェンシー」が味わえる。157円(460ml)。
2位	午後の紅茶 エスプレッソティー ミルク入り(キリンビバレッジ)	高温・高圧のエスプレッソ抽出により、紅茶葉の良質な苦味をアップ。しっかりとした香りや味わいと、すっきりとしたキレのある後味を楽しめる一品。120円(190g)。
3位	リプトン スマートタイムズ ミルクティー(ユニリーバ/サントリー食品インターナショナル)	華やかな香りを持ち、セイロンティーの女王と呼ばれるディンブラ茶葉を焙煎し、香ばしくコクのある味わいとすっきりとした後味を実現したミルクティー。157円(450ml)。
4位	アサヒ ティオ ミルクティー(アサヒ飲料)	ミルクのコクと紅茶の味わいをしっかりした甘さで楽しめるミルクティー。寒い季節のニーズにぴったりの濃厚な味わいながら脂肪ゼロで仕上げられている。120円(280g)。
5位	TEA'S TEA マンハッタンミルクティー(伊藤園)	ミルクティーと相性の良い茶葉をふんだんに使用することで、濃厚な香りや味わいを実現。ミルクには低カロリーでコクのあるソイミルク(豆乳)を使用している。147円(500ml)。
6位	Ti-Ha ロどけミルクティー(タイドードリンコ)	紅茶の旬に摘まれたセイロン紅茶のハイグレードティーを100%使用。北海道産フレッシュ生クリームを加えることで、口どけなめらかで贅沢な味わいを実現。120円(275g)。
7位	紅茶花伝 ロイヤルミルクティー クオリティー(日本コカ・コーラ)	世界三大銘茶でミルクと相性の良いウバ茶葉と国産牛乳を100%使用し、従来よりも生クリームを2倍にして加えた贅沢な味わいの本格派ロイヤルミルクティー。140円(280ml)。
8位	花畑牧場 ティーオレ(タイドードリンコ)	手摘みのセイロン紅茶とたっぷりのミルク、北海道産生クリームで贅沢に仕上げられている。容器は広口で、口部から香りがふわりと広がるよう工夫されている。120円(190g)。
9位	アーマッドティー ミルクティー(富永貿易)	イングリッシュブレックファーストの茶葉を使用したコクのある紅茶にミルクを加えた一品。ミルクの甘みに負けない茶葉のしっかりとした香りが特徴。オープン価格(275ml)。
10位	シンビーノ ジャワティ ロイヤルミルクティー(大塚食品)	「ミルクティーではあるが、さっぱりした味わいなので、ランチのパンやサンドウィッチのお供に最適。ジャワ産手摘み茶葉を使用している」(久須美さん)。120円(280g)。

調査方法 食品に詳しい選者におすすめのミルクティーを選出してもらい編集部で集計。選者は河森理恵さん(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)、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

フレッシュ生クリームを贅沢に使用。花畑牧場の生キャラメルを思わせるようなクリーム自体の甘さが効いている」(久須美さん)
第九位はしっかりとした香りが楽しめる本格派「アーマッドティー」ミルクティー(富永貿易)。
「イギリスでもっともポピュラーな紅茶といわれるアーマッドティーの缶入り版。ミルク感がとても強いが、紅茶の味がミルクに負けていないのがすごい。アーリーモーニングティーにおすすめ」(久須美さん)
第十位は表の通り。食事やリラックスタイムのおともに、あなたならどれを選ぶ?

今週のBEST10
This Week Ranking
連載 第159回

おすすめの
ミルクティー



少し寒くなってきたこの時期は、1年で紅茶を一番おいしく感じる季節だという。なかでもミルクティーは人気が高い。今回はペットボトルタイプ、缶入りの簡単に飲めるものから選んだ。

構成 大平明 イラストレーション 渡辺鉄平

「第一位は紅茶を称える最高のほめ言葉「パンジェンシー」を商品名に使った「午後の紅茶 パンジェンシー」茶葉2倍ミルクティー(キリンビバレッジ)。「厳選したウバ茶葉とダーズリン茶葉を絶妙にブレンドしたミルクティー。口に含んでから喉を通るまで、何のストレスも無くスーッと飲める。ミルク感も甘さも上品に仕上がっています」(All About「コンビニグルメ」ガイド・久須美雅士さん)
「茶葉の風味とミルクのコクがしっかりと感じられる。万人受けするバランス

の良い味わい」(フードライター・河森理恵さん)
「ジャパン・フードコーディネーター・スクール講師の三井愛さんも絶賛。」「コールドで飲んだ時は、甘さも丁度良いし、茶葉の香りもしっかり感じられます。また、濃厚なミルクティーなので、寒い季節にはホットにも最適。これを飲んだら普通のミルクティーでは物足りなくなりました」
第二位は「コンビニ」を抽出する方法としておなじみのエスプレッソを用いた「午後の紅茶 エスプレッソティー」(キリンビバレッジ)。
「紅茶を高温・高圧でエスプレッソ抽出したミルクティー。紅茶の渋さを前面に押し出して、大人向けの味に仕上がっている」(久須美さん)
「エスプレッソ抽出法を使用し、茶葉の凝縮した味わいとすっきりとした苦味を実現。缶コーヒー党にも飲みやすい」(河森さん)

「高級感がある。紅茶の香りやミルク感も濃厚。エスプレッソの名にふさわしく、渋みや香りの濃いところがおすすめ」(三井さん)
第三位はセイロンティーの女王と呼ばれるディンブラ茶葉を焙煎した「リプトン スマートタイムズ ミルクティー」(ユニリーバ/サントリー食品インターナショナル)。
「茶葉の風味が濃厚でコクがしっかりと感じられ、飲んだ後の余韻がいい。ほどよく苦みがあり甘すぎないので、さらっと飲める」(河森さん)
「濃厚だが後口すっきり。のセールスポイント通り、ミルク感の強いミルクティーながら、後味が尾を引かない。喉の渇きを抑えるときに飲んでも差し支えない」(久須美さん)
第四位は脂肪ゼロなのにミルクのコクが楽しめる「アサヒ ティオ ミルクティー」(アサヒ飲料)。「アッサム茶葉を使用した



パンジェンシー



エスプレッソティー



スマートタイムズ

紅茶を称える最高の誉め言葉が商品名のミルクティー

狩場最悪の
航海記
山口雅也

2001年、ロンドンで偶然発見された「旅行記」の続編。そこにはカリブ海と徳川綱吉の側用人狩場最悪の奇々怪々の超絶冒険が記されていた。定価2050円(税込)

カリブ海旅行記 幻の続編!

文藝春秋 〒102-8008 東京都千代田区船橋町3-23 Tel.03-3265-1211(代)