

別紙

2019年11月22日

報道関係者 各位
プレスリリース

株式会社讃匠
商品開発部

<一般的に販売されるラーメン>

現在、ラーメンを購入すると大きく分けて「粉末」「濃縮」「ストレート」のスープとなります。
作り方は主に下記の2通りです。

○「粉末」「濃縮スープ」の場合

1. スープを溶かすためのお湯を沸かします。
2. そこに「粉末」もしくは「濃縮スープ」を加え、混ぜます。
3. 温まった所で器に移し、茹でた麺を入れます。

○「ストレート」の場合

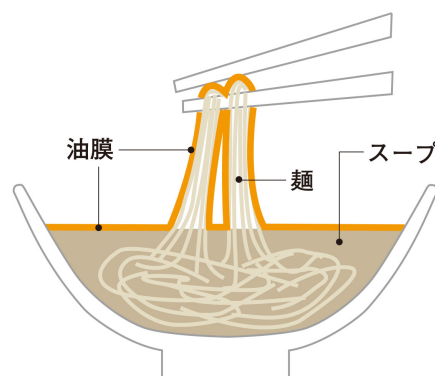
1. 鍋に「ストレート」を入れ、そのまま加熱します。
2. 温まった所で器に移し、茹でた麺を入れます。

一般的に販売されるラーメンの作り方はとても簡易的で、短い時間で調理できます。また、コンビニやスーパーなど取り扱っているお店も多く、私たちの生活の中ではとても身近な食品です。しかし、こういったラーメンは本来の作り方から外れて素材の味が弱くなったり、化学調味料を使っているものがほとんどです。麺自体も添加物を多用していたり、プロが提供するラーメンとは大きく異なっているのです。

<本来のラーメン>

プロが提供するラーメンのプロセスは下記の通りです。

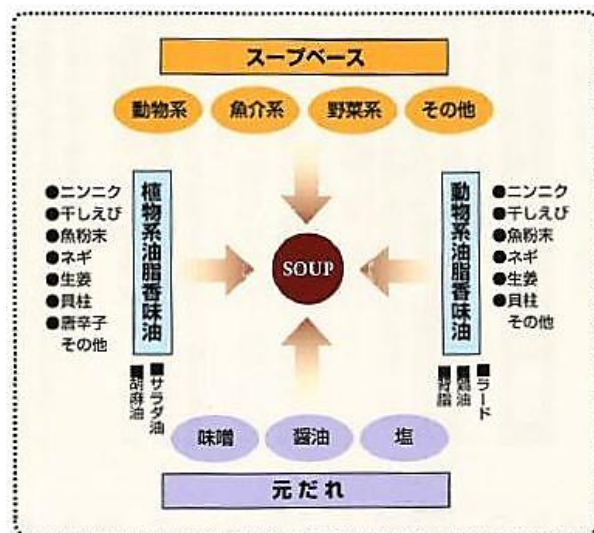
1. 材料(豚骨、鶏がらなど)を下処理し、スープを炊きます。
2. いくつかの材料を醤油ないし塩で漬け込んで熟成し、元ダレを作ります。
3. ベースの油脂に香りを移した香味油を作ります。
4. 器に塩と元ダレを入れ、温めたスープを加えます。
5. そこに香味油を混ざらないように垂らします
6. 香味油に通すように、湯でた麺を入れます。



本来のラーメンの作り方は「元ダレ」「ベーススープ」「香味油」「塩」これらを加えて作られたスープに湯きりされた麺を入れたものになります。中でもスープベースが大半を占めており、建前と言えば基礎にあたる部分です。スープベースの濃度が十分に出ていないと麺の絡みが悪くなります。いわゆるスープが麺に乗らない状態です。スープベースはこだわって作らなければ、香味油や元ダレを加えても美味しくなりません。元ダレは味の方向性と広がりをつけ、香味油は最後のインパクトを出す役割があります。塩は食べる直前に加えることで塩角が出て味にしまりが出てきます。

一般的なラーメン		本来のラーメン
メリット	<ul style="list-style-type: none"> ・簡易的でかつ時短で調理できる。 ・身近にどこでも売られているため、買いやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・出来立てでしか味わえない、麺のコシやスープの風味を味わうことができる。 ・素材の味を楽しめる。
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> ・スープが粉末状や濃縮に加工されているため、風味が弱くなる。 ・化学調味料を使用したものがほとんど。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お店に行かないと味わえない。 ・自宅で作るには手間と時間がかかる。

ここまで「一般的に販売されるラーメン」と「本来のラーメン」の違いについて述べましたが、既存のラーメン店においてもスープベースの濃度が低い、元ダレや香味油の作り方を知らない人が多い、濃度計を使わずに濃度を勘に任せている、スープの灰汁取りが不十分で雑味や悪臭がするなど、「本来のラーメン」の作り方できちんと作っていないラーメン屋は数多くあります。



参考文献:大和流スープ基礎編