

火も鍋も不要 お湯だけで簡単に袋麺が作れる！ 二重構造ラーメンどんぶりBOOKが1/31発売



軽量&片手で持てる
持ち手付き



袋タイプのラーメンは、カップ麺に比べると作るのが面倒と思っている方は必見！袋麺が人気の韓国でもブームとなっている、火も鍋も使わずに袋ラーメンが作れるどんぶりが登場します。

ステンレス鍋とポリプロピレンの二重構造でしっかり保温できる本誌のどんぶりがあれば、お湯を注ぐだけ、たった5分でラーメンが作れます。断熱性にも優れているので、熱湯を注いでも外側が熱くなりなく、持ち手付きで持ち運びしやすいのもうれしい。自宅はもちろん、職場やアウトドアでも活躍してくれること間違いなしです。洗い物も少なく済むので、一家に一つあると便利などんぶりです。

誌面では、のせるだけでラーメンがよりおいしくなる簡単レシピも掲載！

『お湯を注ぐだけで袋麺が作れる! 保温力が高い二重構造ラーメンどんぶり BOOK』
発売日：2023年1月31日 価格：2739円(税込)

保温性・断熱性に優れたどんぶり！

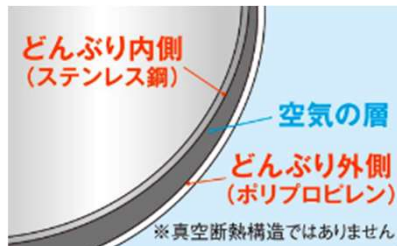


▼外側が熱くなりにくい！



▼ステンレス鍋とポリプロピレンの二重構造で保温性が高い！

▼保温効果で冷めにくく、うどんや丼ものの器としても大活躍！



お湯を注ぐだけで袋麺が完成！

ラーメンどんぶりの使い方



STEP 1
袋から麺を取り出し、どんぶりに入れる
※スープが粉末タイプの場合や、かやくが付属している場合は、袋と一緒にどんぶりに入れてください



STEP 2
沸騰したお湯を入れる



STEP 3
フタをして密閉し、5分待つ



STEP 4
液体スープを入れ麺をほぐす



STEP 5
好きな具材をトッピングして完成！

「ちょい足し」で簡単にできる！ラーメンレシピも掲載！

