

丸い麺も
四角い麺も
入る!

お湯を注ぐだけで袋麺が簡単に作れる! 二重構造ラーメンどんぶりBOOK 9/14発売



火も鍋も使わずに袋ラーメンが簡単に作れる『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 極』2種を、2023年9月14日に発売します。

今年1月に発売し、大ヒットした第1弾は「カップラーメン感覚で袋麺が簡単に食べられて便利」「保温力が高いのにどんぶりは熱くならず優秀」といった声が寄せられるなど、好評を博しました。このたび発売する待望の第2弾では、四角い麺や丸い麺を割らずにそのまま入れられるように大きさを改良。鍋の内側には注ぐお湯の量がわかる目盛りをつけ、カラーもブラックとホワイトの2色展開となりました。

本商品は、どんぶりの内側にステンレス鋼、どんぶりの外側にはポリプロピレンと、保温力が高い二重構造です。お湯を注ぐだけ、たった5分でラーメンが作れます。火と鍋を使わず安心で、洗い物も少なく済むので、ご家庭ではもちろん、アウトドアや職場でも活躍すること間違いなし。誌面では、すぐにできるアレンジレシピも紹介しています。

『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 極』
(ブラック/ホワイト) 発売日: 2023年9月14日 価格: 2959円(税込)

より便利になったどんぶり

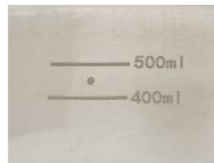
使い方

みなさまの声をもとに改良!

▽四角い麺・丸い麺を
割らずにそのまま入れられる!



▽目盛り付き



▽どんぶり器としても使える!
断熱効果で冷めにくい♪



▽二重構造で
保温力が高い



▽片手で持てる!
運ぶのに便利な
ハンドル付き



◁外側が
熱くならない!



容量: 1.2L サイズ(約): 口直径16 × 高さ10cm

Step①

麺を袋から
取り出し、
どんぶりに入れる



Step②

沸騰したお湯を
入れる



Step③

フタをして密閉し
5分待つ



Step④

液体スープを
入れ、麺をほぐす



Step⑤

お好みでネギなど
具材をのせれば
完成!

