

夏に食べたくなる定番グルメ、麺料理

百貨店バイヤー & OZmall読者500人が選んだ
最強の即席麺はコレだ！人気BEST5発表

スタート出版株式会社(本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一)が運営する女性サイト「OZmall(オズモール)」
<http://www.ozmall.co.jp/> (会員数400万人)は、百貨店&商業施設バイヤーがおすすめる“私的最強の即席麺”のなかから
 OZmall読者の“食べてみたい”アンケートを2022年6~7月に実施。のべ500票以上が集まり、即席麺の人気ランキングBEST5が決定
 いたしました。 ■詳細記事はこちら >> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/31533/>



【第1位】稲庭吟祥堂本舗

「お湯を注ぐだけの稲庭うどん」

手廻い手延べ熟成製法で手づくりした稲庭うどんを、特殊製法で即席加工。茹でたての食感を再現するまで、開発に1年半を要したこだわりの1品。手延べならではのなめらかな喉ごしと、ほどよいコシ、秋田県産比内地鶏の深みのあるあっさり出汁がたまらない。



【第2位】道頓堀今井

「きざみうどん」

いちばんのこだわりは、北海道産の天然真昆布と、九州産のさば節とうるめ節で作る“特製の出汁”。しっかりとしたコクとうま味を持ちながら、上品な薄味に仕上げた自慢のお出汁となっている。もちもちとした食感が特徴の大阪うどんとの相性も抜群。



【第3位】雲仙きのご本舗

「養々麺」

国産小麦粉と長崎県崎戸の磯塩、雲仙山麓の名水を使用。北海道産昆布と鹿児島県枕崎産鰯節に醤油で味を調えた本格和風出汁に、栽培したきのご具材と、京都の老舗「一休堂」の七味唐辛子をトッピング。



【第4位】ベルターニ「4種のチーズのラビオリ(ジラソーリ)」

4種のチーズ(クリーミーリコッタ、モッツアレラ、プロボローネ、パルメザン)をマリアージュさせた、リッチなラビオリ。バターで炒めたり、エキストラバージンオリーブオイルと胡椒を加えたアレンジもおすすめ。



【第5位】Tokyo Station Beer Stand「『BIGOLI』のボロネーゼソース・生パスタ」

トマトなどの刻んだ野菜とたっぷりの牛肉を、赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼは、食べ応えがありながらも、低糖質。太麺の生パスタビゴリはソースにしっかり絡むよう表面がザラツとしており、コシの強さ&食感が特徴。



◆本企画に参加して下さった百貨店 ※順不同・敬称略

伊勢丹新宿店 / 日本橋三越本店 / 銀座三越 / 松屋銀座 / 大丸東京店 / 西武池袋本店 / 京王百貨店 新宿店 / グラスタ東京 / 東急百貨店 (渋谷 東急フードショー)

■全エントリー12商品の紹介はこちら

>> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/31533/>

■OZmall(オズモール)とは?

「オズモール」は、1996年に「オズマガジン」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・リクサロンなどがweb予約できるOZのプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考え、会員400万人の支持を獲得しています。

■お問い合わせ先 : スタート出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail : contact-stp@starts-pub.jp