

【470%突破】 発売公開から2時間で目標達成！
名店ラーメンを自宅で作れる究極の宅ラー 「愛と自由のラーメン」
Makuakeで7月15日(木)まで好評発売中！
 ～ 魔法のスープ(4袋)、絡みつく半生麺(4食)、名店の味再現レシピ(12レシピ)～

2021年6月21日より（7月15日まで）、Makuake限定で販売を開始した、いろいろな名店ラーメンを自宅で再現できる「愛と自由のラーメン」が、**発売開始後2時間で、目標金額を達成いたしました。発売後、一週間で目標の470%を達成し、好評を得ています。**たくさんのご支援・応援ありがとうございます。

URL：<https://www.makuake.com/project/loveandfreedom/>



目標額の470%を達成した「愛と自由のラーメン」とは？



「愛と自由のラーメン」には、いろいろな名店の味を、自由自在に作れるように開発した「魔法のスープ」と、どんなアレンジスープにも相性ぴったりの「絡みつく半生麺」が、1箱に4食分入っています。また、ご購入いただいた方には「愛と自由のラーメン」を使って作れる「名店の味再現レシピ(12レシピ)」をプレゼント！ラーメンを愛するみなさんが、ラーメンづくりをもっと自由に楽しめるようにという願いを込めて、「愛と自由のラーメン」と名付けました。コロナ禍で家族時間の増える時代だからこそ、是非ご自宅でいろいろな名店ラーメンをお楽しみください！

好調の要因は？

①モニターのお客さまからの高いリピート率

発売に先立って行われた100名のモニター様のうち、大半の方々にMakuakeでの応援購入をさせていただいております。魔法のスープや絡みつく半生麺の美味しさや、名店の味の再現性の高さはもちろんのこと、「作るのが楽しい」「家族が喜んでくれるのが嬉しい」といったお声が多数届いております。ラーメンを愛する方々が、自分でラーメンを作ることの楽しさが癖になり、応援購入をいただいています。

②福利厚生向けのまとめ割が大好評

当初、大きな売上を期待せずにはじめた、福利厚生向けのまとめ割「30箱セット/10箱セット」の売れ行きが好調です。コロナの影響でなかなか出社して対面で向き合う機会が取りにくくなっている社会環境を受けて、社員の福利厚生として「愛と自由のラーメン」を社員のみなさまのために購入される経営者の方々から、多数応援購入をいただいています。



あなたは、どの名店ラーメンを再現したいですか？



さまざまな名店の味を「愛と自由のラーメン」で再現するため、東京の名店を始め、神奈川、名古屋、大阪、奈良、京都、山形、新潟、北海道など各地のあらゆる名店の味のレシピを分析。その結果、ラーメンのバリエーションをつくる要素となる「油」「だし/調味料」「トッピング具材」の3つの選択とバランスをレシピ化することで、誰でも簡単に名店の味にチャレンジできることがわかりました。これまでは、作り手が設計した「完成品の味」をお客様に届けることがラーメンのあり方だと考えられてきました。しかし、私たちは逆転の発想、つまり家庭で行う「最後のアレンジが味を完成させる」というラーメンを開発することにしたのです。

こうして我々が辿り着いたのは、さまざまなラーメンにアレンジのできる「魔法のスープ」とどんなスープにも相性抜群な“絡みつく半生麺”なのです。

本格派でありながら主張しない、無限のアレンジを生む「魔法のスープ」



スープの開発には、半年以上の歳月がかかりました。スープの個性が強くなればなるほど、美味しさをわかりやすくアピールできるものの、アレンジの幅は狭くなります。逆にスープの個性を弱くするだけでは、お店の味には程遠い薄っぺらな味になってしまいます。私たちは、試行錯誤を重ね、ある一つの判断をしました。とんこつラーメン、背脂ラーメン、二郎系ラーメンといった「こってり系ラーメン」はアレンジ対象から外し「醤油清湯系の万能スープ」として開発をすることにしたのです。

ベースとなるスープには、鶏ガラ・豚・牛などの動物系、焼きアゴ・鰹節・サバ節などの魚介系、そして昆布・ほたて・しいたけなどの乾物系をふんだんに使用。旨味バランスのよい本格的なスープでありながら、味付けとしては強い主張をもたない、まさにアレンジ調理に最適化した万能スープが完成しました。

どんなアレンジスープとも相性抜群。品質を追い求めた「絡みつく半生麺」

アレンジ調理の美味しさを最大限に引き出すため、私たちは「麺選び」にも拘り、細麺から太麺、ストレート麺から縮れ麺、乾麺から生麺とさまざまな麺での相性を検証しました。愛と自由のラーメンは、醤油清湯味がベースとなるので、スープがよく絡む必要があります。ちぢれ麺はスープとの絡みはいいものの、調理アレンジを限定する独特な食感でした。乾麺は利便性は良いものの、麺としてはチープになりがちです。しかし生麺では保存が効きません。



様々な麺を検証した結果「中細」「軽いちぢれ麺」「半生多加水麺」を選択。中細で軽いちぢれの麺は、どんなスープにアレンジしようとも非常に相性よく絡み、麺自体の美味しさや食感も絶妙です。半生麺なので賞味期限も2ヶ月あり、さらに麺に含む水分量が多い「多加水麺」にすることで、茹で時間が早く伸びにくい特徴を持つ、ご家庭でも扱いやすい麺をご用意することができました。

ラーメンの個性は油で変わる！油を使い分け「味を操る」という楽しみ方。



ラーメンの味の方向性にはスープとともに「油」が大きな役割を果たしますが、完成した「魔法のスープ」は油分を一切含みません。調理する際にスープに加える油を使い分けていただくことで、様々なアレンジが可能になるのです。「ネギ油」「ラード」「鶏油」「ニンニクオイル」などを自由に組み合わせることで、驚くほど幅広いアレンジラーメンをつくれる、新しい「ラーメンの楽しみ方」が生まれました。

この楽しみ方ができるのは、スープに油分を含まないことと、敢えて味付けを抑えてアレンジを無限にした「魔法のスープ」だからこそ可能なのです。「愛と自由のラーメン」には、「魔法のスープ」と「絡みつく半生麺」4食分が入っていますが、油やトッピング具材は付属していませんので、ご自身でネギ油、ラード、鶏油、ニンニクオイルなどとトッピング具材をご用意いただき、いろいろなラーメンをお楽しみください。特に鶏油は一般のご家庭では馴染みがないかもしれませんが、名店ラーメンを楽しむための重要な油ですので、インターネットなどからご購入いただくことをおすすめします。

「愛と自由のラーメン」でつくる 名店ラーメンのレシピ例をご紹介します

レシピ例 ①
揚げネギラーメンの名店



- ①粗くみじん切りしたネギをサラダ油で揚げ、ネギ油をつくる
- ②器に「魔法のスープ」と①を入れお湯350ccを注ぐ
- ③鍋で麺を2分茹でる
- ④麺が茹で上がる1分前に、モヤシとさやえんどうを入れ一緒に茹でる
- ⑤茹で上がったらザルに上げ水気を切り器に入れる
- ⑥チャーシュー、メンマを添えて完成

レシピ例 ②
天理ラーメンの名店



- ①中華鍋でラードを熱し、ニンニクみじん切りと豆板醤を炒める
- ②香りがたったらネギ、豚バラを入れ、火が通ったら白菜も入れて炒める
- ③②にお湯350ccと「魔法のスープ」と醤油小さじ1を入れニラも投入
- ④別鍋で麺を2分茹で、茹で上がったらザルに上げ水気を切る
- ⑤麺と③を器に入れ、お好みで生卵をトッピング

レシピ例 ③
鶏系淡麗醤油ラーメンの名店



- ①器に「魔法のスープ」、鶏油大さじ1.5、醤油小さじ1を入れ、お湯350cc注ぐ
- ②鍋で麺を2分茹でる
- ③茹で上がったらザルに上げ水気を切り器に入れる
- ④チャーシュー、メンマ、ネギを添えて完成

他にも、こんなラーメンたちを再現できるレシピが付いてきます。



台湾ラーメンの名店



白菜鍋ラーメンの名店



八王子ラーメンの名店



山形冷やしラーメンの名店



淡麗醤油ラーメンの名店



煮干し系醤油ラーメンの名店



京都黒醤油ラーメンの名店



鰹出汁ワンタンメンの名店



だんだん麺の名店

購入された方は、本発売後も「先行購入」の権利を持てるように。



「愛と自由のラーメン」は、1箱の中に「魔法のスープ×4食分」「絡みつく半生麺×4食分」「名店の味再現レシピへのアクセスコード」が入っているので、届いたその日から、さまざまな名店ラーメンにチャレンジすることができます。「愛と自由のラーメン」には油やトッピングは付属していませんので、ご自身でトッピング具材と、ネギ油、ラード、鶏油、ニンニクオイルなどをご用意いただき、いろいろなラーメンをお楽しみください。

また Makuakeでの先行発売以降は、21年9月より、毎月10日に限定発売(月500箱想定)を行う予定ですが、今回ご購入いただいたお客様には、Makuake後も毎月1日～9日の間に先行購入ができるよう特別なご案内をお送りします。また、名店レシピやオリジナルアレンジのレシピに関しても、毎月新たなレシピを追加していくことを考えています。是非、この機会にお見逃しなくご購入いただけると幸いです。

【プロジェクト概要】

- ・プロジェクト名：様々な名店ラーメンを自宅で作れる!「愛と自由のラーメン」&「名店の味再現レシピ」
- ・商品名：愛と自由のラーメン
- ・実行者：愛と自由のラーメン普及委員会/株式会社DOKAVEN
- ・プロジェクト実施期間：2021年6月21日～7月15日
- ・URL：<https://www.makuake.com/project/loveandfreedom/>
- ・問合せ先：support@love-free-ramen.com

株式会社DOKAVENについて

「楽しい未来になりそうなこと、全部」を合言葉にした、ブランド・プロデュース・カンパニー。

<https://www.dokaven.com>