

鍋シーズン本格到来！！ カレー鍋、トマト鍋・・・毎年生まれる「〇〇鍋」ブーム 今年は「ラーメン鍋」が人気！？

10月に入り肌寒い日が多くなってきた今日この頃、そろそろあたたかい鍋が恋しい季節です。毎年この時期になると、モツ鍋、コラーゲン鍋から始まり、カレー鍋、トマト鍋など、新参のこだわり鍋、変り種鍋が登場します。「〇〇鍋」ブームは、もはや冬の風物詩と言えるかもしれません。

そんな中、今年は一見変わった鍋、その名も「ラーメン鍋」が登場。冬の「〇〇鍋」ブームにのって、新しいラーメンの食べ方としてもじわじわと注目を集めています。

■毎年恒例の「〇〇鍋」ブーム

同じ具材、同じ調理法でも、つゆを変えるだけで楽しみが広がるバリエーション豊富なこだわり鍋、変り種鍋。毎年様々な「〇〇鍋」が登場しては、各店舗や鍋つゆ市場をにぎわせています。

2007年



<カレー鍋>

2006年6月、三軒茶屋の「伝心望」で新メニューとして登場。2007年に市販の鍋つゆが次々発売されブームに。カレーの風味はそのままに、食べ始めはあっさりとして、煮込むほどに旨みの増すまさに“鍋”として、幅広く支持される人気に。

2008年



<コラーゲン鍋>

2006年冬頃からじわじわと話題を呼び、2008年冬に市販のつゆが続々ヒットし一躍人気メニューに。鶏や豚のコラーゲンを使ったプルプルのスープは、美肌効果もあるとされ、ビューティーメニューとして女性にも大人気。

2009年



<トマト鍋>

2009年冬、カゴメ、永谷園などから市販のつゆが登場し、チーズ鍋、モツ鍋など変り種鍋の中でも特にインパクトの強いものとして話題に。トマトの酸味を抑え、まろやかでコクのある食べやすさが子供にも人気。シメにチーズや卵を加えれば、「ピザ風」「オムライス風」など新たな顔も。

そして2010年・・・「ラーメン鍋」ブーム到来！！？



今まであるようでなかった「鍋×ラーメン」のコラボレーション。のびにくく、つゆのしみこみやすい麺を野菜と一緒に煮込むので、ボリュームもかつ、ヘルシーに鍋とラーメンと一緒に楽しめます。こだわりのだしを使った鍋つゆで煮込むので、ラーメン好きも「新しいラーメンの食べ方」としてぜひ試してみたい一品。

■「ラーメン鍋」を扱う店舗が続々登場

「ラーメン鍋」をメニュー化する店舗も続々登場、ブームの兆しを見せ始めています。

海ぶん
鍋ぶん

海ぶん鍋ぶん 浜松町店
東京都港区芝大門2-5-11村田ビル



ラフテーと白髪葱のラーメン鍋
白湯醤油味

自慢の白湯スープをベースにコクを残しつつ、あっさりとした味わいに仕上げた当メニューオリジナルのスープを使用。独自に開発した煮込んでのびにくい麺と、たっぷりの野菜、チャーシューではなくラフテーをあわせ、ラーメンとは一味違った味わいが楽しめます。

1、2人前 ¥1600~

10/12提供開始予定

中国麵飯店
万豚記
WAN ZHU JI

万豚記 三軒茶屋店
東京都世田谷区三軒茶屋2-13-22



豚白菜らーめん鍋

とんこつ塩スープにショウガがたっぷり。
お好みで自家製ラー油やねぎをトッピング。



鶏ねぎらーめん鍋

食欲をそそるゆず塩風味のとんこつスープに、
たっぷりのねぎとゴマのトッピング付き。

1人前 ¥780（注文は2人前より） 10/15提供開始予定

ちょらんま

ちょらんま 神田駿河台店
東京都千代田区神田駿河台3-7 くるみビル



ホルモンらーめん鍋

とんこつ味噌スープに、数種類のホルモンと野菜がたっぷり。
コクのあるスープに自家製ラー油で辛味を加え、体の芯から温まる一品です。

1人前 ¥780（注文は2人前より） 10/15提供開始予定

■家庭でも気軽に「ラーメン鍋」

○手軽においしく「ラーメン鍋」ができる商品も登場！

鍋の魅力はなんと言っても家庭で手軽に作れること。鍋は冬の食卓には欠かせません。今年も家庭でカンタンに作れる「ラーメン鍋」商品も登場し、ますますブームに火がつきそうです。



日清食品チルド

「日清のラーメン鍋 鶏ガラ醤油味」(3~4人前)

「日清のラーメン鍋 とんこつ味」(3~4人前)

284円(1パック)(税別)

素材の旨みを生かしたラーメンだしと、煮込んでものびにくく、スープの味しみがいい独自製法の麺がセットに。



鍋にスープと水を入れる



お好みの具材を
たっぷり加え・・・



一煮立ちしたら
麺を加える



3分煮込んだら
出来上がり



博多風とんこつラーメン鍋

材料: 豚ばら、にら、キャベツ、人参、長ねぎ、しめじ、玉ねぎ

豚骨スープをベースにした白濁とんこつ味の鍋つゆと、湯きりのいらない簡単調理生めんです！



鶏ガラ醤油ラーメン鍋

材料: 鶏肉、長ねぎ、キャベツ、人参、しいたけ、春菊、玉ねぎ

鶏ガラスープをベースにした旨みたっぷり醤油味の鍋つゆと、湯きりのいらない簡単調理生めんです！

<日清食品チルド担当者からのコメント>

豚骨や鶏ガラの旨みたっぷりのラーメンのスープで鍋を食べたら絶対美味しいはず。そんな思いからこの商品は誕生しました。麺も別茹でする必要がなく、そのまま鍋に入れるだけで食べられる専用の生中華麺を使用し、家庭で手軽に本格的なラーメン鍋が楽しめるようになっています。今年の冬は家庭でもラーメン鍋ブーム間違いなしです。

【お問合せ先】

ラーメン鍋PR事務局(株)アンティル内) 担当: 岩城・寺島
TEL:03-5572-6061 FAX:03-5572-6065 E-mail:e-iwaki@vectorinc.co.jp