

ネット話題沸騰！関連動画100万再生超え！

「どん兵衛」に **牛脂** を足せば 「ラーメン二郎」！？

カップヌードル、うまい棒、ピザまん etc.

## ちょい足しで絶品B級フード 最新60レシピ！

ファッション雑誌販売部数トップシェア(※)の株式会社宝島社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:蓮見清一)は、2018年1月12日(金)に書籍『世界一美味しい「どん二郎」の作り方』を発売します。

「どん二郎」とは、カップ麺「どん兵衛」にアレンジを加えて、熱狂的なファンを持つ人気ラーメン店「ラーメン二郎」の味を再現したものです。2017年初めにネットニュースサイトに掲載したところ、味の再現度の高さから大きな話題を呼び、SNSで多数拡散されました。多くのネットユーザーが自作の「どん二郎」を今も投稿しており、YouTubeでも美味しさ・レシピの簡単さから関連動画が多数アップされ、累計100万再生を突破しています。その後、日清食品株式会社の「どん兵衛」公式HP内でも特集ページが立ち上がるほど、大きな反響をもたらしました。

本書ではそのほかにも、「どん二郎」開発者である著者の野島慎一郎氏が開発した**“どん兵衛”を使った「グラタン」や“シーフードヌードル”を使った「茶碗蒸し」、 “うまい棒”を使った「唐揚げ」**など、市販されている加工食品に手を加えてより美味しくなるレシピを、新作の20レシピを含めた合計60作のB級フードレシピとして掲載しています。メイン料理からスイーツまで豊富なレシピが掲載されており、どなたでも簡単に作ることができます。また、どのレシピも著者による実食解説付きで、読み物としても楽しんでいただける異色のレシピ本です。

宝島社は、企業理念「人と社会を楽しく元気に」のもと、今後もさまざまな業界を盛り上げていくことに尽力してまいります。

※日本ABC協会 雑誌発行社レポート2017年上半期(1~6月)より



## 【掲載メニューの一部をご紹介します】

- ・緑茶塩ラーメン
- ・炭酸そうめん
- ・コーラすき焼き
- ・コーヒーライス
- ・お茶漬の素ドリンク
- ・メロンパンあんまん
- ・チョコモナカジャンボトースト

など全60レシピ掲載！

## 『世界一美味しい「どん二郎」の作り方』

2018年1月12日発売 / 定価:本体900円+税

## 著者取材も可能です！



レシピを考案するとき「アレにコレを足したら見た目のインパクトが凄くなるよな」「これを揚げたら味はくどくなりそうだけど、おもしろそう」といった具合に、遊びながら考えています。でもそうやって遊んでみた結果、完成した料理が激しくウマかった。ウマかったから全部食べちゃう。それなら遊びながら料理を作ってもいいじゃない！ そんな遊び心満載、ネタ要素満載のレシピ集となっています。

## 【著者プロフィール】野島慎一郎(のじま・しんいちろう)

1980年6月生まれ。東京都清瀬市出身。

フリーライター、漫画家、B級フード研究者。ステーキ店でアルバイトをしながら漫画家を目指し、2005年に小学館『別冊コロコロコミック』にてデビュー。現在はフリーライターとしてインターネットニュースサイト「ガジェット通信」をはじめ、さまざまな媒体にて記事の執筆やレシピの提供を行う。「どん二郎」のレシピ開発者。千葉ロッテマリーンズの公式冊子『マリーンズマガジン』にて漫画も連載中。趣味は草野球。

## 「どん二郎」の作り方



①モヤシをサッと湯通し。キャベツなどのほかの野菜も使う場合は同時に湯通しする。



②ニンニクをみじん切りにしておく。チューブニンニクでも代用可だが、できれば生ニンニクを使用したい。



③どん兵衛に粉末スープと牛脂を入れて熱湯を注ぐ。完璧な二郎感を求める人は「おあげ」を抜いてしまっても良い。



④盛り付けに時間がかかるため、2~3分したら野菜とニンニクをのせよう。



⑤お好みの具材をトッピングしたら完成。どん兵衛の上にそびえ立つチョコマン！これが「どん二郎」だ！！

●材料  
シーフードヌードル 1個  
卵 1個



## 超簡単&超激ウマ! シーフードヌードルの残り汁に 卵を混ぜてチンするだけ!

残ったスープを捨てるなんてもったいない!  
ブルブルンの茶碗蒸しがブルブルンすぎてヤバイ!!



1 まずはシーフードヌードルの麺を食べる。具はなるべく残しておくのが◎

2 残り汁をレンジ加熱可能な食器に移し、そこに卵を投入してよく混ぜる。

3 あとはレンジで加熱するだけ!目安は600Wで3分ほど。



# シーフード茶碗蒸し

シーフードヌードルは魚介系の食材の旨味が凝縮されたスープがあまりにも絶品だ。だからこそ、麺を食べ終えたあとの残り汁をそのまま捨ててしまうのはもったいない。一手間を加えるだけで激しくウマイ茶碗蒸しを作ることができるのだ。  
調理はとにかく簡単で、残り汁を別の食器に移し、卵を投入してかき混ぜてからレンジで3分ほど加熱するだけ。レンジを開けるとブルブルンに固まったシーフード茶碗蒸しのお出ましだ。ブルブルンブルウウン!!  
もちろん見た目だけでなく味も最強。魚介系の効いた旨味が凝縮されたスープがベースとなっているため、味の深みがヤバイ。とてもインスタント麺がベースになっているとは思えない上品な味に仕上がるのだ!!

●材料  
コンビニのピザまん 1個  
とろけるスライスチーズ 1枚



## グーで潰したピザまんを トースターで焼くと 激ウマピザに進化!

潰して焼くだけで濃厚な味のピザが完成  
これはアカンやつや! 本物のピザを超えた!!



1 ピザまんを握りこぶしでグニグニと潰す。中身が出てこないギリギリまで潰すのが理想。

2 とろけるスライスチーズを1枚のせてトースターに投入!

3 表面にこんがり焼け目がついたら完成!



# ピザまんピザ

コンビニのピザまんを潰して焼くだけで濃厚な味が激しくウマイピザへと進化する。一般的なトマトソースのピザは酸味が強くなっていることが多いが、ピザまんの中身はチーズなどの具もすべて混ぜたソースになっているため、味がまるやかで濃厚。そんなソースを使ってピザを作ったらウマくなるに決まっているんじゃないか!  
つまり、とろけるチーズをトッピングしてトースターで焼くことによって完成する「ピザまんピザ」は反則級のウマさ。表面はカリカリに焼けているの中にはふっくらとしている生地も優秀。あまりにもウマすぎて食べた瞬間に思わず頭がおかしくなってしまうそうだ! ギエエアアアアアハッハハハアアアアアーーーーツ!!



編集担当者  
第1書籍局・第1編集部  
九内 俊彦  
(くないとしひこ)

野島さんのB級アレンジレシピの記事は3年前から読んでいたファンでした。「どん二郎」で度肝を抜かれ、「ペヤングのお湯でカップヌードルを作ると激ウマ!」という記事で心酔。天才的な発想に加えて原稿も面白く、これは本にせねばと思ってアプローチしました。今回、これまでの厳選ネタに新作も加えてもらい、一冊にまとめましたが、自分が飲み屋をやっていた頃に知っていればメニューで出したかったものばかり。カンタンで美味しいしお客さんに絶対ウケたと思います。インパクトも抜群でインスタ映えも完璧です!