

## 家族時間の増えるリモート時代にぴったり！ 様々な名店ラーメンを自宅で作れるセットが誕生 「愛と自由のラーメン」Makuake（マクアケ）限定で先行販売開始 ～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)～

株式会社DOKAVEN（本社：東京都品川区）は、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を、Makuake(マクアケ)限定で、特別価格の先行予約販売を2021年6月21日（月）から開始いたします。

「愛と自由のラーメン」とは、様々な名店の味を、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4食分入ったセットです。また、ご購入いただいた方には「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が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！



**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分かりました。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ました。

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](mailto: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>