

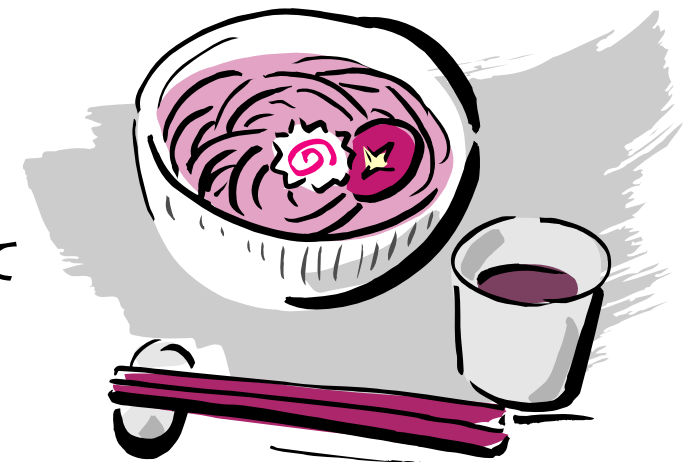
もう食べましたか？「冷しラーメン」

冷やし中華のこと？いえいえ、2004年あたりからラーメン専門店などで夏限定メニューとして登場。最近ではコンビニでも見かけるようになりました。熱いラーメンは年中おいしいですが、夏はやっぱり冷たい麺類も美味しいですよ。

少しバテ気味で食欲が無いという方にも、冷たくてつるつるっとした喉ごしが気持ちよく感じられます。冷し中華とは違って、あったかいラーメンと同じようにラーメン鉢に冷たいスープを張って冷たい麺を入れ、涼しげな具材をトッピングします。スープは和風だしやゴマ味・味噌味・豆乳味・ピリ辛などバリエーションが楽しめます。サラダ感覚であったり、豆乳を使うなどヘルシーさを強調したものや、ラーメンなんだけどイタリアンっぽいおしゃれなラーメンもあります。

夏の冷し麺の定番「冷し中華・そうめん・ざるそば」もおいしいですが、つけ麺ブームに始まり、冷しラーメンなどトッピングやスープの味も毎年バリエーションが増えて進化しています。

夏バテ予防に、野菜をたっぷりトッピングした冷たいラーメンをお試しください。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。