

Toyo Suisan Maruchan Seimen

東洋水産「マルちゃん正麺」

撮影/長尾迪 取材・文/JQR編集部

袋麺市場で人気爆発！ インスタントラーメンの 新たなスタンダード！

2011年11月の発売以来、1年足らずで累計2億食を超える出荷となったのが、東洋水産の「マルちゃん正麺」だ。いわゆるインスタントラーメンだが、主流のカップ麺ではない。1971年に日清のカップヌードルが登場して以来、インスタントラーメンはカップ麺が主流となり、袋麺は裏街道を地味に歩んできた。しかも、袋麺は麺とスープの素だけで勝負するため、他社製品との差別化が図りづらい。結局、袋麺市場ではロングセラーブランドしか売れず、久しく新製品が定着しなかった。「マルちゃん正麺」は、その袋麺市場に打って出て、しかも最初の打席で特大のホームランを放つという偉業を達成したのだ。

そのコンセプトは、袋麺の庶民的なイメージを覆すこと。つまり、「麺にこだわった高品質な袋麺」だという。

「生の麺の味わいと、即席麺の簡便性・保存性を合わせ持つ麺を目指しました」（東洋水産 CSR 広報部）

これを可能にしたのが、「生麺うまいまま製法」である。即席麺は一般的に、油で揚げるフライ麺と熱風で乾燥させるノンフライ麺が主流だが、「生麺うまいまま製法」は、切り出した生の麺をそのまま乾燥させるもの。これまでのインスタント麺にはなかったコシのある麺が、独自開発した技術で実現した訳である。

試作は上々だが 製品化に手こずる

言葉にすれば簡単そうだが、今までにない製麺方法とあって、開発には約5年の歳月がかかったという。

「特に量販化のための製造ライ

ンで再現するのが難しく、工場ではできないテストをするために、担当者は何度も研究所と工場を行き来する日々が続きました」（前出）

袋麺の魅力は、何と言っても具を自由にアレンジできる点。同社ホームページの「家ラーメンのレベルアップ こだわりの具材に挑戦!」というページには、オリジナルのラーメンレシピが充実。これを参考にすれば、家ラーメンの世界がとてつもなく広がるはずだ。

家庭で手軽に、レベルの高いラーメンを再現できる「マルちゃん正麺」。インスタントラーメンへの先入観がある人も、ぜひ一度お試しあれ。



麺の長さは25～30センチと、一般的なインスタント麺の約半分。子どもから高齢者まで誰でも食べやすいよう配慮した。

Toyo Suisan Maruchan Seimen



茹で時間の半分が経過したら丁寧に麺をほぐす。このとき、ほぐしすぎないのがポイント。

QR Quality Review

.2

Panasonic GOPAN パナソニック GOPAN

撮影/長尾迪 取材・文/JQR編集部

炒飯もチキンライスもOK お米をパンに焼き上げる 驚きのホームベーカリー

焼きたてのパンの芳ばい香り。柔らかな食感。美味しいパンを味わえると人気の家庭用ベーカリーに、米粉でパンが焼ける機種を2003年10月に三洋電機（現在はパナソニックの完全子会社）が投入した。

米粉パン特有のしっとりとした食感が家庭で気軽に味わえると好評だったが、残念ながら市販の米粉ミックス粉を使用しなければならず、小麦粉に比べて割高感が否めなかった。またグルテンを含むため、グルテン過敏症の人は食べることができない。米粉パンは、そのもちもちした食感が美味しさのポイントだが、米の消費を促し、小麦アレルギーの人たちも“パン”が食べられるという期待感も大きかったのである。

浮き出た課題を解決し、家庭にあるお米で米パンを焼きあげ

る「GOPAN」の開発が、そこからスタートした。多くの困難が待ち構えていたことは言うに及ばない。最大の関門は、米を米粉にする装置の開発だった。

米を粉にする際に発生する熱は、米自身が持つでんぷんを糖化する。つまり糊状になり、こねる段階で水を吸収しすぎてパンが膨らまなくなってしまうのだ。

市販の米粉は空気の気流を使い、米を壁にぶつけて潰す「気流粉碎」を使い、米から熱を逃がしている。その原理を応用すればいいのだが、それには機械自体に大きな構造が必要で、小型の家庭用ベーカリーへの搭載は不可能だった。

解決の糸口を見つけられないまま開発は頓挫しかけたが、それなら「米を粉にするのと同時にペースト状にしまえ」と思い付き、米と水を攪拌しながらペースト状にする「米ペースト製法」が生み出されたのである。米を粉末にしてから水を加えてこねる、という手順を見直した、逆転の発想だった。

難問をクリアした「GOPAN」

は2010年11月に発売されるや、注文が殺到。受注一時休止になるほどの人気を博した。その最新型が「SD-RBM1000」である。「製パンプロセスが改良され、より均質なきめのお米パンが焼けるようになりました」（パナソニック広報・守山みずきさん）

と、より舌触りのいいパンが焼き上がるようになった。それに加え、前の晩に炊きすぎて残ったご飯を、そのままパンにできる機能を搭載した。炒飯やチキンライスを使って、オリジナルのパンを楽しめるという訳だ。

白米ばかりでなく、玄米や雑穀米を使えばヘルシーだ。しかも、毎朝パンが焼き上がる贅沢。その幸せは、「GOPAN」1台で実現するのである。



小麦パンやケーキ、餅も作ることができる、使いこなせば料理の幅が広がる。HPで「ご当地ゴパン」のレシピを公開中。



Panasonic GOPAN

しっとり美味しいパンを焼き上げるためには、①室温と使用する水の温度とのバランス ②材料を正確に計量すること、が肝心。あとはやる気と想像力だ。

●お問い合わせ先/パナソニック お客様ご相談センター ☎0120-878-365