

札幌風 熟成 ラーメン



熟成麺とは…

麺を寝かせることによって旨みとコシを増した麺のこと。
熟成によって麺の生地が締まり気泡が抜け(脱気という)
生地が綿密になる事で、麺のコシや透明感が増します。



株式会社

やまひろ

安定した人気の味噌ラーメン

2018年小学館ダイム公式サイト「@DIMEアットダイム」ネットエイジア調べ 対象1,000名

◆好きなラーメン【複数回答形式】



ラーメンとチャーハンの両方を食べることがある全国の20歳～59歳の男女1000名に、ラーメンの好みについて聞いた。まず、全回答者に、好きなラーメンを聞いたところ、1位「醤油ラーメン」(59.6%)、2位「味噌ラーメン」(53.8%)、3位「豚骨ラーメン」(48.6%)、4位「塩ラーメン」(41.0%)、5位「担々麺」(33.6%)となった。

男女別にみると、男性では、1位「醤油ラーメン」(61.4%)、2位「味噌ラーメン」(58.4%)、3位「豚骨ラーメン」(54.6%)と全体と同じ順位となったが、女性では、1位「醤油ラーメン」(57.8%)、2位「味噌ラーメン」(49.2%)、3位「塩ラーメン」(44.0%)と、塩ラーメンが豚骨ラーメンを上回り3位にランクインした。

世代別にみると、20代では「豚骨ラーメン」(54.0%)が「醤油ラーメン」(54.0%)と並んで1位となり、50代では「味噌ラーメン」(59.2%)が「醤油ラーメン」(59.2%)と並んで1位になるなど、世代による特徴がみられた。

◆好きなラーメン【複数回答形式】 ※各エリアの上位3位までを表示

北海道・東北 (n=121)	関東 (n=386)	北陸・甲信越 (n=66)	東海 (n=94)
1位 味噌ラーメン 66.9%	1位 醤油ラーメン 63.7%	1位 醤油ラーメン 62.1%	1位 豚骨ラーメン 57.4%
2位 醤油ラーメン 56.2%	2位 味噌ラーメン 59.6%	2位 味噌ラーメン 47.0%	2位 味噌ラーメン 56.4%
3位 豚骨ラーメン 37.2%	3位 豚骨ラーメン 45.3%	3位 豚骨ラーメン 39.4%	3位 醤油ラーメン 55.3%

近畿 (n=198)	中国・四国 (n=74)	九州・沖縄 (n=61)
1位 醤油ラーメン 57.6%	1位 醤油ラーメン 64.9%	1位 豚骨ラーメン 72.1%
2位 豚骨ラーメン 51.5%	2位 豚骨ラーメン 54.1%	2位 醤油ラーメン 44.3%
3位 味噌ラーメン 41.9%	3位 味噌ラーメン 45.9%	3位 味噌ラーメン 42.6%

また、エリア別にみると、北海道・東北では「味噌ラーメン」(66.9%)が、九州・沖縄では「豚骨ラーメン」(72.1%)がダントツだった。また、東海でも「豚骨ラーメン」が57.4%で1位だったが、2位「味噌ラーメン」(56.4%)、3位「醤油ラーメン」(55.3%)とは僅差となっており、豚骨・味噌・醤油の人气が拮抗しているようだ。

ご当地ラーメン	%	ご当地ラーメン	%
1位 博多ラーメン(福岡県)	31.5	11位 富山ブラック(富山県)	14.6
2位 札幌ラーメン(北海道)	31.0	12位 和歌山ラーメン(和歌山県)	13.5
3位 喜多方ラーメン(福島県)	25.1	13位 佐野ラーメン(栃木県)	11.2
4位 沖縄そば(沖縄県)	22.5	14位 京都ラーメン(京都府)	11.2
5位 旭川ラーメン(北海道)	20.6	15位 近江ちゃんぽん(滋賀県)	11.1
6位 田舎ラーメン(北海道)	18.5	16位 焼きラーメン(福岡県)	10.2
7位 あごだしラーメン(長崎県)	18.4	17位 鳥取牛骨ラーメン(鳥取県)	9.2
8位 尾道ラーメン(広島県)	16.8	18位 スタミナラーメン(埼玉県)	9.1
9位 熊本ラーメン(熊本県)	16.3	19位 東京ラーメン(東京都)	8.9
10位 台湾ラーメン(愛知県)	15.0	20位 勝浦式タンタンメン(千葉県)	8.7

全国には、各地域で独自に進化した「ご当地ラーメン」があり、最近では、ご当地ラーメンを集めたラーメンイベントも開催されている。そこで、全回答者に、食べたい(または食べてみたい)ご当地ラーメンを聞いたところ、1位は「博多ラーメン(福岡県)」(31.5%)、僅差の2位で「札幌ラーメン(北海道)」(31.0%)が続き、3位「喜多方ラーメン(福島県)」(25.1%)、4位「沖縄そば(沖縄県)」(22.5%)、5位「旭川ラーメン(北海道)」(20.6%)が続いた。豚骨ラーメンの代名詞といえる博多ラーメンと、味噌ラーメンの代名詞といえる札幌ラーメンに人気が集まった。

また、「尾道ラーメン(広島)」(8位)や「台湾ラーメン(愛知)」(10位)、「富山ブラック(富山県)」(11位)、「佐野ラーメン(栃木県)」(京都ラーメン(京都府)) (どちらも13位)、「勝浦式タンタンメン」(20位)といった有名ご当地ラーメンもTOP20にランクインしていた。

結論

好きなラーメンランキングで醤油ラーメンは人気だが、味噌が豚骨や塩を抑えて堂々の2位。また北海道・東北エリアでは醤油を抑えての1位。更にご当地ラーメンでは「博多ラーメン」「札幌ラーメン」が2位以下を大きく離し、ワンツーフィニッシュ。全体的に味噌ラーメンは老若男女・地域問わずに人気があるといえる。

札幌風熟成ラーメン使用 おすすめメニュー

カラシビ麻辣味噌ラーメン



エバラ食品工業
辛味噌ラーメン使用

材料<一人分>	メーカー	分量
札幌風熟成ラーメン	やまひろ	200g
山椒が香る辛味噌ラーメン	エバラ食品工業	50g
お湯		300ml
チャーシュー		50g
もやし		30g
ヤングコーン		1個
ニラ		10g
白ネギ		5g
青ネギ		5g

材料の価格については、市販価格を参考にしています。

- ※ポイント**
- 野菜をカットしておきます(ニラ、ネギ等)。
 - エバラ「辛味噌ラーメン」をお湯で割ります。
 - やまひろ「札幌風熟成ラーメン」をたっぷり鍋に入ったお湯で解凍します(麺がほぐれたらOK)。
 - ③を器にいれ、②のスープを入れます。
 - 最後に、もやし・ニラ・青ネギ・白ネギを入れ、ヤングコーンとチャーシューをトッピングして出来上がりです。

※その他
東京神田にある「鬼金棒」をベンチマークにしたメニュー。カラビネ系のバイオニアとしてラーメン業界を牽引している都内有名店。2009年9月にオープンしたが、いまだに屋間は行列が絶えることはない。山椒の「シビ」と唐辛子の「カラ」が相まった、そのクセにみる味付けが人気を博している。

ラーメンサラダ



和弘食品
札幌ラーメンサラダのたれ使用

材料<一人分>	メーカー	分量
札幌風熟成ラーメン	やまひろ	200g
札幌ラーメンサラダのたれ	和弘食品	50g
レタス		60g
レッドオニオン		10g
プチトマト		2個
人参		10g
茹で卵		1/2個

材料の価格については、市販価格を参考にしています。

- ※ポイント**
- 野菜をカットしておきます(もしくはカット野菜を用意しておきます)
 - やまひろ「札幌風熟成ラーメン」を鍋に入ったお湯で解凍し、水で冷やし、器に盛り付けます。
 - ②に和弘食品「札幌ラーメンサラダのたれ」を入れ、ラーメンとたれをかき混ぜます。
 - 最後にサラダや茹で卵を盛り付けて出来上がりです。

※その他
北海道を代表するご当地グルメ「ラーメンサラダ」は、居酒屋メニューの定番です。種は北海道のちりれ種がよくあいます。事前に種とたれを絡めておくのがポイントです。

