

この商品ってどんな味??

みんなで食べ比べ! ~「ラーメン しょうゆ味 & みそ味」の巻~

今回は、2種類のCo-op ラーメンの“しょうゆ味”と“みそ味”をみんなで食べ比べしてみました。

はたして、その違いは??? あくまで品質保証部内での感想です。

CO-OP

上麺 香味醤油味



香味醤油味:

オイスター風味でコクがあるのに、さっぱりしていておいしい。

シャンメン
上麺

を食べた感想は…

『生めんみたいで、のどごしがいいね♪』

『太めのストレート麺で生^{なま}に近い感じ』

CO-OP

上麺 熟辛味噌味



熟辛味噌味:

辛~い!!
豆板醤と花椒がきいていて、担担麺みたいな味。

COOP上麺 香味醤油味

原材料名:

めん(小麦粉、食塩、チキンエキス、植物油)、スープ(しょうゆ(大豆:遺伝子組換え不分別)、植物油、香味油、食塩、砂糖、オイスターソース、醸造酢、酵母エキス、XO醤、香辛料)、加工でん粉、調味料(アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩)、かんすい(炭酸K等)、炭酸Ca、増粘剤(アラビアガム、キサンタンガム)、着色料(カラメル、マリーゴールド色素)、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンB2、ビタミンB1、(原材料の一部に卵、乳成分、えび、豚肉、ごまを含む)

COOP上麺 熟辛味噌味

原材料名:

めん(小麦粉、食塩、チキンエキス、植物油)、スープ(みそ(大豆:遺伝子組換え不分別)、植物油、しょうゆ、ポークエキス、香辛料、食塩、豆板醤、香味油、砂糖)、加工でん粉、調味料(アミノ酸、核酸、有機酸)、かんすい(炭酸K等)、着色料(カラメル、パプリカ色素、マリーゴールド色素)、炭酸Ca、増粘剤(アラビアガム)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、酸味料(乳酸)、ビタミンB2、ビタミンB1、(原材料の一部に卵、乳成分、ごまを含む)

CO-OP

味一番 しょうゆ味



CO-OP

味一番 みそ味



味一番 を食べた感想は…

『麺がツルツルしている』

『ちぢれ麺でインスタント麺に近い感じ』

しょうゆ味：

よくあるインスタントラーメンの味みたい。

みそ味：

みそ味のスープが辛くなくて、子供も食べやすい味だと思う。

原材料名：

めん(小麦粉、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、食塩、小麦たん白)、添付調味料(しょうゆ、肉エキス(チキン、ポーク)、食塩、香味油、ごま油、野菜エキス、でん粉、ゼラチン、砂糖、香辛料、しいたけエキス、酵母エキス、たん白加水分解物、ねぎ)、トレハロース、調味料(アミノ酸、核酸、有機酸)、炭酸Ca、着色料(カラメル、クチナシ黄色素)、乳化剤(植物レシチン)、静菌剤(アルコール)、焼成Ca、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤(炭酸Na)、(原材料の一部に卵、乳成分を含む)

原材料名：

めん(小麦粉、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、食塩、小麦たん白)、添付調味料(みそ、植物油(米油、ごま油)、肉エキス(チキン、ポーク)、ねりごま、食塩、豚脂、香辛料、砂糖、豆板醤、ごま、野菜エキス、酵母エキス、ラー油、ねぎ)、トレハロース、調味料(アミノ酸、核酸、有機酸)、静菌剤(アルコール)、炭酸Ca、着色料(カラメル、クチナシ黄色素)、乳化剤(植物レシチン)、焼成Ca、酸化防止剤(ビタミンE)、香辛料抽出物、(原材料の一部に乳成分を含む)

ラーメンと一緒に使った商品は…これ！

九州産

3種の乾燥野菜ミックス

洗ったり、切ったりする手間がかからず、湯戻しして必要な分だけすぐに使えるすぐれもの！！

(野菜ミックス5gを湯で戻すと約25gに戻ります)

ラーメンなど、温かい汁物には、乾燥のまま入れて、約5分煮るだけ。

簡単&便利★

野菜の甘みや、シャキシャキ感も残っていました♪





中華麺に使われている『かんすい』ってどんなもの？

体に良くないって聞いたことがあるような・・・



では、ならコープ ホームページに掲載している、「かんすい」についての記載をご紹介します

Q. 中華麺に使われている『かんすい』が心配です…

A. そもそも『かんすい』とは？

〔成分〕

◎塩類溶液（アルカリ性）で、中華麺の製造にも用いられる弱アルカリ性溶液です。「炭酸カルシウム」「炭酸ナトリウム」「リン酸ナトリウム」などを混合してつくられます。固形・液状・粉末状のものがあります。

〔使用目的・効果〕

◎中華麺に特有の風味・色合い・コシを持たせる効果があります。

◎小麦粉中のたんぱく質に働いて柔らかく・弾力のある状態にします。一部を分解・味付けし、自然に淡い黄色にもします。また、でんぷんの老化を防ぐ効果もあります。

〔歴史〕

◎もともとは中国の天然のアルカリ水を濃縮したものや、草木の灰汁を濃縮したものでした。昭和初期まではこれらのものが中国から輸入されていました。昭和20年以後はほとんどが日本で製造されるようになっています。

からだに悪くないの？

かんすいは、昔は粗悪品（高アルカリ性のもの）が出回りその腐食性から嘔吐や下痢などを引き起こすといわれました。1960年に食品添加物として「公定書」の中に成分が定められて製造されるようになっています。現在では胃荒れや下痢など毒性上の心配はありません。



生協の取り組みについて

1972年に即席めん類の日本農林規格(JAS)が改訂され、この中で「即席中華めん」(通称ラーメン・中華麺)には「かんすい」を使用することが規定されました(使用しないものは「即席和風めん」の規格に入り、無かんすいは「ラーメン・中華麺」と言えないことになりました)。日本生協連では、ラーメンと同じ味にもかかわらず、無かんすい麺(たまごつなぎラーメンなど)をJAS通り「和風めん」と表示すれば、誤解を招く表示になってしまう

商品の規格そのものに食品添加物使用を義務づけるという点は納得できない

などから、その後も「無かんすい麺」としての開発をすすめてきており、そのことから「かんすい麺」「無かんすい麺」の両方を案内しています

※市民生活協同組合ならコープ ホームページ「商品Q&A」より

