



冬日宴乐

ZenPop 杯面盒 2022年1月

为严严寒冬做好准备，来尽情吃吃喝吧！这个冬天，我们准备了一大堆日本直送的杯面，把只能在日本品嚐的美味浓缩到本月的冬日宴乐杯面盒中。裡面也有日本人新年会吃的年越荞麦，来看看本月有什麼杯面吧！

杯面的烹调方法

除非有特別标註，否则可以参照以下步骤：

1. 撕开盖子到一半，拿出裡面的小包。
2. 加入粉末汤包和配料包。
3. 加热水至线位，盖上盖子，按指示时间等待。
4. 加入液体汤包以及/或油包 (如有)，搅拌均匀。
5. 加入自己喜欢的配菜，蔬菜、水煮蛋等等，起司也行喔！

日式炒面做法：

1. 撕开盖子到一半，拿出裡面的小包。
2. 加热水至线位，盖上盖子，按指示时间等待。
3. 使用盖子一角附有的小孔沥乾水。小心烫伤。
4. 撕走盖子，加入调味包，搅拌均匀。加入自己喜欢的配菜，完成！



明星 麵神カップ 濃香醤油

烹调所需时间：5 分钟

[明星食品] 面神 - 浓香酱油

过敏原包括：小麦・鸡蛋・牛奶・虾・鸡肉・大豆・猪肉・鲭鱼・吉利丁/鱼胶
工厂的产品生产线及设备有使用：蟹・花生

你知道吗面神的杯面内有由大麦和米製成的麩，因为会比一般的杯都风味更佳。

面神的面条较一般的杯面粗，所以口感更丰富，也是明星食品引以为傲的一项技术。带有盐味的麩融入粗面条，搭配有豚肉的酱油汤底，十分美味。配菜有大量的椰菜、叉烧、豚背脂、大豆芽菜和香葱。



大黒食品 杵もちらーめん

烹调所需时间：3 分钟

[大黒食品] 日式年糕拉面

过敏原包括：小麦・大豆・鸡肉
工厂的产品生产线及设备有使用：虾・蟹・荞麦・牛奶・鸡蛋

日本人新年都会吃由糯米製成的年糕，而这款杯面中年糕来自新潟非常有名的越后製菓。越后製菓凭藉其独家的技术，让大家都品嚐年糕製品的美味。

年糕拉面在日本也不常见，但相信我，这是出奇地美味！



サンヨー食品 舞妓はんひーひー 狂辛味噌ラーメン

烹调所需时间：3 分钟

[三洋食品] 舞妓狂辛味噌拉面

过敏原包括：鸡蛋・牛奶・大豆・鸡肉・猪肉

爱吃辣的你一定要试试看。这是日本于今年的11月15日新上市的产品，是与京都香辛料名店「舞妓はんひーひー」合作的产品。「舞妓はんひーひー」的香辛料使用了哈瓦那辣椒，它的辣远超你能想像的，因此被名为狂辛系列。如果你觉得太辣，可以加点糖中和一下。

以豚肉为基础的味噌汤底加上鲜甜的洋葱、隐藏的牛蒡香粉和香葱的香味，吃完后你会觉得很温暖。



エースコック わかめラーメン 千葉はまぐりだし

烹调所需时间：3 分钟

[Acecook] 千叶蛤蜊高汤盐味拉面

过敏原包括：小麦・鸡蛋・牛肉・芝麻・大豆・鸡肉・猪肉

可能大家比较少听到海带芽拉麵，但 Acecook 以蛤蜊高汤盐味拉麵为主题，海带芽变得非常搭配。高汤也有以鸡肉去炖煮，多了一入浓郁。

配菜也有滑滑的鸡蛋和芝麻，是一款非常清新的拉麵。



寿がきや 逸品素材富山白えびラーメン

烹调所需时间：4 分钟

[Sugayaki] 逸品富山白虾盐味拉面

过敏原包括：小麦・虾・芝麻・大豆・鸡肉・猪肉・吉利丁/鱼胶

富山位于日本海沿海，富山湾以白虾闻名，被喻为富山之宝，这款拉面便是以白虾为主。每一口都充满来自日本海的鲜味。



マルちゃん 富士宮やきそば

烹调所需时间：3 分钟

[东洋水产] Maruchan 富士宫炒面

过敏原包括：小麦・鸡蛋・牛奶・芝麻・大豆・猪肉・苹果

富士宫炒面是其中一个很有名的地区版日式炒面，强烈的香味和浓厚的酱汁，挂在粗润的面条上，你会一口接一口的吃不停。



日清の京うどんカブ

烹调所需时间：3 分钟

[日清] 京乌龙面

过敏原包括：小麦・牛奶・猪肉・大豆・吉利丁/鱼胶

日本人除了会吃过年荞麦面外，在四国地区也会吃乌龙面。

日清的京乌龙面面质偏幼而且滑溜，十分易入口。汤底由100%的利尻昆布和酱油製成，再配上少许山椒，带给你与众不同的杯面体验。