



Sabores del Nuevo Año

ZenPop Ramen

Enero 2022

¡Es hora de celebrar! ¡La temporada festiva está aquí y que mejor forma de celebrar que compartiendo el delicioso sabor de Japón! En este Pack de Ramen, encontrarás algunos de los mejores sabores de temporada combinados con ramen tradicionales de Año Nuevo como el soba

Instrucciones para Preparar Ramen Instantáneos

A menos que se indique lo contrario, sigue estos sencillos pasos:

1. Abra la tapa hasta la mitad y retire los paquetes.
2. Abra y añada los paquetes de sopa en polvo y/o de guarnición (verduras secas, etc.) a los fideos antes de añadir el agua caliente.
3. Añada agua caliente a la línea, tápela y déjela reposar durante unos minutos (consulte la descripción del artículo para conocer los tiempos).
4. A continuación, añada la sopa líquida, y/o los paquetes de aceite, y mezcle bien.
5. Añade también tus propios aderezos si quieres. Verduras frescas, huevo cocido o incluso queso.

Cómo cocinar Yakisoba

1. Abre la tapa hasta la mitad y saca todos los paquetes del contenedor.
2. Añade agua caliente a la línea, vuelve a colocar la tapa y espera el tiempo de cocción previsto (Consulta el paquete para saber el tiempo exacto).
3. Escurre toda el agua a través del colador de la tapa. **TEN MUCHO CUIDADO.**
4. Retira la tapa, añade los paquetes de sabores y mézclalo bien. Luego añade todos los aderezos extras que quieras, ¡y está listo para comer!



明星 麵神カップ 濃香醤油

Tiempo de cocción: 5 minutos

Megami Cup Nougou Ramen Shoyu

Alérgenos: Trigo, huevo, lácteos, gambas, cerdo, pollo, caballa, soja y gelatina. Procesado en una instalación que utiliza Cangrejo y Cacahuates.

Es hora de familiarizarse con el koji. El koji de cebada (麦麹) o el koji de arroz (米麹) se elaboran fermentando los granos con hifas de *Aspergillus Oryzae*. Y ese es el ingrediente mágico que se utiliza en la taza de delicioso ramen shoyu de tu Dios de los Fideos (麵神, megami).

Myojo foods quería desafiar la idea convencional de que "los fideos instantáneos gruesos tienen una textura áspera". De eso trata la serie Megami. Hacer que los fideos gruesos tengan un sabor increíble.

El koji salado se amasó en fideos ultra gruesos para mejorar el sabor. La rica y perfumada sopa de salsa de soja (shoyu, しょう油) combinada con carne de cerdo tiene una excelente combinación con los fideos. Esta taza viene con mucho repollo, char siu (チャーシュー), grasa dorsal procesada, brotes de soja (moyashi, もやし) y cebollas verdes.



大黒食品 杵もちらーめん

Tiempo de cocción: 3 minutos

Kinemochi Ramen

Alérgenos: Trigo, Soja y Pollo. Procesado en una instalación que utiliza trigo sarraceno, huevo, productos lácteos, gambas y cangrejo.

Se dice que el mochi de Echigo Seika es representativo del "buen mochi", es decir, del "mochi que vuelve a tener la misma forma que el mochi recién cocinado cuando se cuece", y se mantiene la vieja tradición de que "el mochi frío es el más delicioso". El secreto de la exquisitez consiste en proteger el mochi, aplanarlo sólo después de haberlo machacado, y luego enfriarlo rápidamente en un lugar frío. Respetando la "ley de los pasteles de arroz fríos" se fabrican varios tipos de pasteles de arroz y se cumplen.

¿Por qué está leyendo esto? Bueno, este generoso ramen viene acompañado del mochi de Echigo Seika. Esta empresa de la prefectura de Niigata es famosa en todo el país por todos sus productos a base de arroz.

La sopa simple y los viejos fideos fritos tradicionales eran una combinación perfecta. Es una combinación poco frecuente cuando el ramen se combina con el mochi, pero es sorprendentemente buena porque Toyo Suisan lo ha sacado de la serie "Elaboración de fideos".



サンヨー食品 舞妓はんひーひー 狂辛味噌ラーメン

Tiempo de cocción: 3 minutos

Maikohan Hi-hi- Kyoko Miso Ramen

Alérgenos: Trigo, huevo, lácteos, soja, pollo y cerdo.

¿Listo para disparar tus sentidos? Maiko Hanhihi Ichimoku Spicy Miso Ramen de Sanyo Foods con Udon al estilo de jugo de cerdo. Se trata de un nuevo producto lanzado el 15 de noviembre de 2021, elaborado con "Maiko Hanhihi", una especialidad de Kioto.

"Maiko Hanhihi" utiliza chiles habaneros y es mucho más picante de lo que te estás imaginando ahora. La marca se describe a sí misma como "locamente picante". El picante es tan intenso como el ramen de miso, por lo que han añadido un poco de azúcar para equilibrar los sabores con algo de dulzura.

La sopa con sabor a miso a base de cerdo se combina con el dulzor de la cebolla, el aroma de la bardana y el de las setas shiitake para crear un sabor reconfortante.



エースコック わかめラーメン 千葉はまぐりだししお

Tiempo de cocción: 3 minutos

Chiba Hamaguri Dashi Shio

Alérgenos: Trigo, huevo, ternera, sésamo, soja, pollo y cerdo.

Wakame Ramen es un ramen instantáneo menos conocido, pero fantástico, de Acecook. Nos sirven un delicioso ramen al estilo Chiba (千葉) con hamaguri dashi y sal (はまぐりだしお). Es un fideo moderadamente sazonado, suave y blando.

Esta sopa de shio, sal, ramen (塩ラーメン) con un caldo a base de pollo y almejas de la prefectura de Chiba tiene un equilibrio perfecto.

La taza se remata añadiendo algas wakame (わかめ) con rica costa rocosa, huevos esponjosos y fragantes semillas de sésamo.



寿がきや 逸品素材富山白えびラーメン

Tiempo de cocción: 4 minutos

Ippin Sozai Toyama Shiro Ebi Ramen

Alérgenos: Trigo, gambas, sésamo, soja, pollo, cerdo y gelatina.

El ramen con ingredientes locales es siempre el mejor tipo de ramen. Y esta vez, nos dirigimos a la prefectura de Toyama (富山), en la costa del Mar de Japón.

La gamba blanca de la bahía de Toyama (白エビ, shiroebi), que se llama la Joya de la Bahía de Toyama, se utiliza como ingrediente especial para esta taza. Este ramen salado se elabora con una rica sopa a base de pollo y cerdo, y un fragante polvo de gambas blancas de la bahía de Toyama, lo que permite disfrutar plenamente del sabor y el aroma del Mar de Japón.

La serie Ippin Sozai es una marca original que utiliza los mejores ingredientes locales y aprovecha al máximo sus características. Para combinar con los agradables sabores del marisco, han adornado los fideos medianamente finos con cebolletas, cebollas verdes kogashi y guindillas.



マルちゃん 富士宮やきそば

Tiempo de cocción: 3 minutos

Fuji no Miya Yakisoba

Alérgenos: Trigo, huevo, lácteos, sésamo, soja, cerdo y manzana.

Una ración de Maru-chan Fujinomiya Yakisoba de Toyo Suisan, por favor. Estos fideos están aprobados por la Sociedad Fujinomiya Yakisoba. Es una especialidad local de Shizuoka, donde se celebra cada año el Gran Premio de Fórmula 1. También es una prefectura famosa por el té, las gyozas, el wasabi y nuestro yakisoba.

Este plato regional único de yakisoba (焼きそば) fue hecho en fideos de taza antes por Tokachi Noodle Studio, y esta vez por Toyo Suisan bajo su marca mundialmente famosa Maruchan.

Tiene un aroma potente y delicioso. El volumen de los fideos gruesos y los ingredientes es excelente, así que prepárese para una satisfactoria taza de fideos.



日清の京うどんカップ

Tiempo de cocción: 3 minutos

KyoUdon Cup

Allergens: Wheat, Dairy, Pork, Soy and Gelatin.

Una taza de fideos con extra de fideos, ¡todo lo que hemos pedido! El 年明けうどん, o Udon de Año Nuevo es una tradición de la provincia de Sanuki, en Shikoku. Para celebrar la ocasión, han aumentado la cantidad de fideos de esta taza en un 10%. Nissin se enorgullece de abastecerse de algunos de los ingredientes más frescos, y lo han vuelto a hacer con este udon al estilo de Kioto (うどん).

¡Esta taza de fideos es una forma cómoda de disfrutar de la calidad de nuestros ingredientes! Fideos aprobados por la Sociedad Fujinomiya Yakisoba. La sopa se elabora con algas 100% rishiri (利尻昆布) y salsa de soja con un toque de sansho (山椒, pimienta japonesa).

Ahora bien, el plato fuerte sigue siendo la pasta de pescado frita al estilo de Kioto. Estos fideos tienen una textura fantástica y son fieles al sabor del udon de Kioto. ¡Saboréelos mientras tenga alguno!