



Festin festif

ZenPop - Ramen Janvier 2022

C'est le moment de célébrer la fin d'année ! La saison des fêtes est à nos portes et il est temps de partager les magnifiques saveurs du Japon ! Dans ce pack de ramen Festin festif, retrouvez certaines des meilleures saveurs de saison combinées à des nouilles traditionnelles du Nouvel An comme les soba ! À vos baguettes.

Instructions de cuisson

Sauf indication contraire, suivez les étapes suivantes :

1. Ouvrez le couvercle à moitié et retirez tous les sachets.
2. Ouvrez et ajoutez les sachets de soupe en poudre et/ou de garniture (légumes secs, etc.) aux nouilles avant d'ajouter l'eau chaude.
3. Ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la marque, couvrez et laissez reposer quelques minutes (voir la description de l'article pour les durées).
4. Ensuite, ajoutez la soupe liquide et/ou les sachets d'huile, et mélangez bien.
5. Ajoutez vos propres garnitures si vous le souhaitez. Des légumes frais, un œuf dur, ou même du fromage !

Comment cuisiner des yakisobas :

1. Ouvrez le couvercle à moitié et retirez tous les paquets du récipient.
2. Ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la ligne, remettez le couvercle en place et attendez le temps de cuisson imparti.
3. Égouttez toute l'eau à l'aide de la passoire du couvercle. SOYEZ PRUDENT.
4. Retirez le couvercle, ajoutez les sachets d'arômes et mélangez bien le tout. Ajoutez ensuite toutes les garnitures que vous voulez, et mangez !



明星 麵神カップ 濃香醤油

Cuisson: 5 minutes

Megami Cup Noukou Shoyu de Myjo Foods

Allergènes : Blé, œuf, produits laitiers, crevettes, porc, poulet, maquereau, soja et gélatine. Produit dans une structure qui utilise du crabe et des arachides.

Il est temps de se familiariser avec le koji. Le kōji d'orge (麦麹) ou le kōji de riz (米麹) sont obtenus en faisant fermenter les grains avec des hyphes d'*Aspergillus Oryzae*. C'est l'ingrédient magique utilisé dans la tasse de délicieux ramen shoyu de votre Dieu des nouilles (麵神, megami).

Myjo foods a voulu remettre en question l'idée reçue selon laquelle "les nouilles instantanées épaisses ont une texture rugueuse". C'est la raison d'être de la série Megami : faire en sorte que les nouilles épaisses aient un goût génial.

Le koji salé a été malaxé en nouilles ultra-épaisses pour en améliorer le goût. La soupe de sauce soja riche et parfumée (shoyu, しょう油) associée au porc se marie parfaitement avec les nouilles.



大黒食品 片もちらーめん

Cuisson : 3 minutes

Kinemochi Ramen de Daikoku Foods

Allergènes : Blé, soja et poulet. Produit dans une structure qui utilise du sarrasin, de l'œuf, des produits laitiers, des crevettes et du crabe.

On dit que le mochi d'Echigo Seika est représentatif du "bon mochi", c'est-à-dire du "mochi qui reprend la même forme que lorsqu'il est fraîchement cuit", et il respecte la vieille tradition selon laquelle "le mochi froid est le plus délicieux". Le secret de ce délice est de protéger le mochi, de l'aplatir après l'avoir pilé seulement, puis de le refroidir rapidement. Différents types de gâteaux de riz sont fabriqués en observant la "loi des gâteaux de riz froids".

Pourquoi donc toutes ces informations ? Eh bien, ce généreux ramen est accompagné de mochi d'Echigo Seika. Cette entreprise de la préfecture de Niigata est célèbre dans tout le pays pour tous ses produits à base de riz.

La soupe nature et les bonnes vieilles nouilles frites traditionnelles s'accordaient parfaitement. C'est une combinaison rare où le ramen est associé au mochi, mais c'est étonnamment bon car Toyo Suisan l'a sorti dans sa série "Noodle Making".



サンヨー食品 舞妓はんひーひー 狂辛味噌ラーメン

Cooking Time: 3 minutes

Maikohan Hi-hi- Kyoko Miso Ramen de Sanyo Foods

Allergènes : Blé, œuf, produits laitiers, soja, poulet et porc.

Prêt à éveiller vos sens ? Le Maiko Hanhihi Ichimoku Spicy Miso Ramen de Sanyo Foods avec des Udon au jus de porc. Il s'agit d'un nouveau produit lancé le 15 novembre 2021, fabriqué à partir de "Maiko Hanhihi", une spécialité de Kyoto.

"Maiko Hanhihi" utilise des piments Habanero et est bien plus épicé que ce que vous imaginez en ce moment. La marque se décrit elle-même comme "follement épicée". Le piquant est aussi intense que les ramen au miso, ils ont donc ajouté un peu de sucre pour rééquilibrer les saveurs avec un peu de douceur.

La soupe au miso à base de porc est combinée avec la douceur des oignons, le parfum de la bardane et les arômes des champignons shiitake pour créer un goût réconfortant.



エースコックわかめラーメン 千葉はまぐりだししお

Cuisson : 3 minutes

Chiba Hamaguri Dashi Shio de Acecook

Allergènes : Blé, œuf, bœuf, sésame, soja, poulet et porc.

Wakame Ramen est un ramen instantané moins connu, mais fantastique de Acecook. Ils nous servent un délicieux ramen de style Chiba (千葉) hamaguri dashi et sel (はまぐりだししお), avec des nouilles modérément assaisonnées, lisses et douces.

Cette soupe shio, ramen (塩ラーメン, ramen à base de sel) avec un bouillon de soupe à base de poulet et de palourdes de la préfecture de Chiba présente un équilibre parfait.

La tasse est terminée par l'ajout d'algues wakame (わかめ) aux arômes d'un riche rivage rocheux, d'œufs duveteux et de graines de sésame parfumées.



寿がきや 逸品素材富山白えびラーメン

Cuisson : 4 minutes

Ippin Sozai Toyama Shiro Ebi Ramen from Sugakiya

Allergènes : Blé, crevette, sésame, soja, poulet, porc et gélatine.

Les ramen avec des ingrédients locaux sont toujours les meilleurs. Et cette fois, nous nous rendons dans la préfecture de Toyama (富山), sur le littoral de la mer du Japon.

La crevette blanche de la baie de Toyama (白エビ, shiroebi), qui est appelée le joyau de la baie de Toyama, est utilisée comme ingrédient spécial pour cette tasse. Ce ramen salé est composé d'une riche soupe à base de poulet et de porc, et de poudre de crevette blanche parfumée, ce qui vous permet de profiter pleinement du goût et de la saveur de la mer du Japon.

La série Ippin Sozai est une marque originale qui utilise les meilleurs ingrédients locaux et tire le meilleur parti de leurs caractéristiques. Ils ont garni les nouilles moyennes fines d'oignons nouveaux, d'oignons verts kogashi et de piments forts.



マルちゃん 富士宮やきそば

Cuisson : 3 minutes

Maruchan Fuji no Miya Yakisoba de Toyo Suisan

Allergènes : Blé, œuf, produits laitiers, sésame, soja, porc et pomme.

Une portion de Maru-chan Fujinomiya Yakisoba de Toyo Suisan s'il vous plaît ! Ces nouilles sont approuvées par la Société Fujinomiya Yakisoba. C'est une spécialité locale de Shizuoka, où se déroule chaque année le Grand Prix de Formule 1. C'est aussi une préfecture célèbre pour le thé, les gyoza, le wasabi et nos yakisoba.

Ce plat régional unique qu'est le yakisoba (焼きそば) a déjà été transformé en nouilles instantanées par Tokachi Noodle Studio, et cette fois-ci par Toyo Suisan sous leur marque mondiale connue Maruchan.

Elle a un arôme puissant et délicieux. Le volume des nouilles épaisses et des ingrédients est excellent, alors, préparez-vous à une tasse de nouilles satisfaisante.



日清の京うどんカップ

Cuisson : 3 minutes

KyoUdon Cup de Nissin

Allergènes : Blé, produits laitiers, porc, soja et gélatine.

Une tasse de nouilles avec encore plus de nouilles, tout ce que nous demandons ! 年明けうどん, ou Udon du Nouvel An est une tradition de la province de Sanuki, à Shikoku. Pour célébrer l'occasion, ils ont augmenté de 10% la quantité de nouilles dans cette tasse.

Ces nouilles en coupe sont un moyen pratique de profiter de la qualité de leurs ingrédients !

Des nouilles udon à la texture lisse. La soupe est composée à 100% de varech rishiri (利尻昆布) et de sauce soja avec une pointe de sansho (山椒, poivre japonais).

Maintenant, le clou du spectacle reste la pâte de poisson frite à la mode de Kyoto. Ces nouilles ont une texture fantastique et sont fidèles au goût des udon de Kyoto. Savourez-les tant que vous en avez !