



## Праздник живота

**ZenPop Рамен** Январь 2022

Пришла пора веселья! Новый год - идеальное время, чтобы открыть для себя Японию с новых сторон! Ведь в коробочке рамена "Праздник живота" вы найдете лучшие вкусы зимнего сезона, а также традиционную для Нового года лапшу соба!

## Инструкция по приготовлению лапши

**Если на упаковке не указано иное, следуйте этим простым шагам:**

1. Откройте крышку наполовину и выньте все пакетики;
2. Всыпьте внутрь содержимое пакетиков с порошком для бульона и/или гарниром (сушеные овощи и т.д.) прежде чем залить кипятком;
3. Залейте кипятком по линию, накройте крышкой и дайте настояться несколько минут (точное время см. в описании к продукту);
4. Затем добавьте пакетики с жидкостями для бульона и/или маслом и хорошо перемешайте;
5. При желании добавьте любой гарнир на свой вкус. Свежие овощи, вареное яйцо или даже сыр!

**Как готовить якисобу**

1. Откройте крышку наполовину и выньте из контейнера все пакетики;
2. Залейте кипятком по линию, закройте назад крышкой и выждите указанное время приготовления;
3. Слейте всю воду через фильтр на крышке. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: ГОРЯЧО!
4. Снимите крышку полностью, влейте содержимое пакетиков с добавками и хорошенько перемешайте. Затем добавьте любой гарнир на свой вкус и наслаждайтесь!



Время приготовления: 5 минут

明星 麵神カップ 濃香醤油

### Мегами Ноуку Сёю от Myojo Foods

**Аллергены:** пшеница, яйца, молочные продукты, креветки, свинина, курица, скумбрия, соя и желатин.

**Изготовлено на предприятии, где используются:** краб и арахис.

Пришло время познакомиться с кодзи. Ячменные кодзи (麦麹) или рисовые кодзи (米麹) изготавливаются путем ферментации зерен с помощью специальных грибов. И именно этот волшебный ингредиент используется в чашке вкуснейшего сёю-рамена Meigami Cup (麵神, meigami).

Компания Myojo Foods хотела бросить вызов общепринятому мнению, что "толстая лапша быстрого приготовления имеет грубую текстуру". Именно для этого и была создана серия Meigami - сделать густую лапшу потрясающей на вкус.

Соленый кодзи был замешан в очень толстую лапшу для улучшения вкуса. Насыщенный ароматный суп из соевого соуса в сочетании со свиной отлично сочетается с лапшой.



Время приготовления: 3 минут

大黒食品 片もちらーめん

### Кинемочи Рамен от Daikoku Foods

**Аллергены:** пшеница, соя и курица.

**Изготовлено на предприятии, где используются:** гречка, яйца, молочные продукты, креветки и краб.

Считается, что моти от Echigo Seika - это "хорошее моти", то есть "моти, которое при приготовлении сохраняет ту же форму, что и свежеприготовленное моти", и соответствует старой традиции: "холодное моти - самое вкусное". Секрет вкуса заключается в том, чтобы защипнуть моти, расплющить его, а затем быстро охладить. Соблюдая "закон холодных рисовых лепешек", изготавливают различные виды рисовых лепешек.

И зачем вам знать это, спрашиваете вы? Потому что к этому рамену прилагается моти от Echigo Seika. Эта компания из префектуры Ниигата славится на всю страну своими продуктами на основе риса.

Простой суп и старая добрая традиционная жареная лапша - идеальное сочетание. Редко, когда рамен идет в паре с моти, но это сочетание на удивление удачное.



Время приготовления: 3 минут

サンヨー食品 舞妓はんひーひー 狂辛味噌ラーメン

### Майкохан Хи-хи Кёко Мисо Рамен от Sanyo Foods

**Аллергены:** пшеница, яйца, молочные продукты, соя, курица и свинина.

Готовы испытать себя? Рамен "Maikohan Hi-hi-Kyoko" от Sanyo Foods - острый рамен с мисо и удоном со свиной. Это новый продукт, выпущенный 15 ноября 2021 года, изготовленный из "Maiko Nanhihi", фирменного блюда Киото.

В "Maiko Nanhihi" используется перец чили Хабанеро, и он острее, чем вы себе представляете. Бренд сам себя описывает "безумно острым". Острота такая интенсивная, что они добавили немного сахара, чтобы уравновесить вкус сладостью.

Суп на основе свиной с мисо сочетается со сладостью лука, ароматом грибов шиитаке, создавая приятный для сердца вкус.



Время приготовления: 3 минут

エースコックわかめラーメン 千葉はまぐりだしお

### Чиба Хамагури Даши Сиро от Асесоок

**Аллергены:** пшеница, яйца, говядина, кунжут, соя, курица и свинина.

Рамен с вакаме - это менее известный, но невероятный рамен быстрого приготовления от компании Асесоок. Они предлагают вкуснейший рамен в стиле префектуры Чиба (千葉) с бульоном хамагури даши и солью. Это умеренно приправленная, гладкая и мягкая лапша.

Этот рамен с солью и куриным бульоном с добавлением моллюсков из префектуры Чиба имеет идеальный баланс.

В завершение в чашку добавляют водоросли вакаме (わかめ), яйца и ароматные семена кунжута.



Время приготовления: 4 минут

寿がきや 逸品素材富山白えびラーメン

### Иппин Созай Тояма Сиро Эби Рамен от Sugakiya

**Аллергены:** пшеница, креветки, кунжут, соя, курица, свинина и желатин.

Рамен с местными ингредиентами - это всегда лучший вид рамена. И на этот раз мы отправляемся в префектуру Тояма (富山), расположенную на побережье Японского моря.

Белые креветки залива Тояма, которые называют жемчужиной залива Тояма. Для приготовления этого соленого рамена используется насыщенный бульон на основе курицы и свиной, а также ароматный порошок из белых креветок из залива Тояма, что позволяет в полной мере насладиться вкусом и ароматом Японского моря.

Серия Иппин Созай - это оригинальный бренд, который использует лучшие местные ингредиенты и их особенности. Для придания лучшего вкуса морепродуктам лапшу гарнируют луком, зеленым луком когаси и стручковым чили.



Время приготовления: 3 минут

マルちゃん 富士宮やきそば

### Маручан Фудзи но Мия Якисоба от Toyo Suisan

**Аллергены:** пшеница, яйца, молочные продукты, кунжут, соя, свинина и яблоко.

Одну порцию якисобы Фудзиномия Мару-чан от Toyo Suisan, пожалуйста! Эта лапша одобрена «Обществом по изучению Фудзиномия-якисоба». Это местное фирменное блюдо из Сидзуоки, где каждый год проводится Гран-при Формулы-1. Эта префектура также славится чаем, гёдзёй, васабии и якисобой.

Это уникальное региональное блюдо якисоба (焼きそば) раньше выпускала компания Tokachi Noodle Studio, а в этот раз выпускает Toyo Suisan под своим всемирно известным брендом Maruchan.

Лапша обладает восхитительным ароматом. Объем лапши и количество ингредиентов идеально, так что приготовьтесь к сытному ужину.



Время приготовления: 3 минут

日清の京うどんカブ

### КёУдон от Nissin

**Аллергены:** пшеница, молочные продукты, свинина, соя и желатин.

Нужно больше лапши! Санкеуうどん, или новогодний уддон - это традиция провинции Санюки на Сикоку. Чтобы отпраздновать это событие, они увеличили количество лапши в этой чашке на 10%. Компания Nissin гордится тем, что поставляет самые свежие ингредиенты, и они снова сделали это с этим удоном в стиле Киото.

Эта лапша - удобный способ насладиться качеством ингредиентов!

Суп готовится из 100% ризири ламинарии и соевого соуса с привкусом саншо (山椒, японский перец).

Но главным блюдом остается фантастическая хрустящая рыбная паста в стиле Киото. Эта лапша имеет фантастическую текстуру и соответствует вкусу киотского удоны.