



冬日宴樂

ZenPop 杯麵盒 2022年1月

為嚴嚴寒冬做好準備，來盡情吃吃喝吧！這個冬天，我們準備了一大堆日本直送的杯麵，把只能在日本品嚐的美味濃縮到本月的冬日宴樂杯麵盒中。裡面也有日本人新年會吃的年越蕎麥，來看看本月有什麼杯麵吧！

杯麵的烹調方法

除非有特別標註，否則可以參照以下步驟：

1. 撕開蓋子到一半，拿出裡面的小包。
2. 加入粉末湯包和配料包。
3. 加熱水至線位，蓋上蓋子，按指示時間等待。
4. 加入液體湯包以及/或油包 (如有)，攪拌均勻。
5. 加入自己喜歡的配菜，蔬菜、水煮蛋等等，起司也行囉！

日式炒麵做法：

1. 撕開蓋子到一半，拿出裡面的小包。
2. 加熱水至線位，蓋上蓋子，按指示時間等待。
3. 使用蓋子一角附有的小孔瀝乾水。小心燙傷。
4. 撕走蓋子，加入調味包，攪拌均勻。加入自己喜歡的配菜，完成！



明星麵神カップ濃香醬油

烹調所需時間：5分鐘

[明星食品] 麵神 - 濃香醬油

過敏原包括：小麥・雞蛋・牛奶・蝦・雞肉・大豆・豬肉・鯖魚・吉利丁/魚膠
工場的產品生產管線及設備有使用：蟹・花生

你知道嗎麵神的杯麵內有由大麥和米製成的麩，因為會比一般的杯都風味更佳。

麵神的麵條較一般的杯麵粗，所以口感更豐富，也是明星食品引以為傲的一項技術。帶有鹽味的麩融入粗麵條，搭配有豚肉的醬油湯底，十分美味。配菜有大量的椰菜、叉燒、豚背脂、大豆芽菜和香蔥。



大黒食品 杵もちらーめん

烹調所需時間：3分鐘

[大黒食品] 日式年糕拉麵

過敏原包括：小麥・大豆・雞肉
工場的產品生產管線及設備有使用：蟹・蕎麥・牛奶・雞蛋

日本人新年都會吃由糯米製成的年糕，而這款杯麵中年糕來自新潟非常有名的越後製菓。越後製菓憑藉其獨家的技術，讓大家都品嘗年糕製品的美味。

年糕拉麵在日本也不常見，但相信我，這是出奇地美味！



サンヨー食品 舞妓はんひーひー 狂辛味噌ラーメン

烹調所需時間：3分鐘

[三洋食品] 舞妓狂辛味噌拉麵

過敏原包括：雞蛋・牛奶・大豆・雞肉・豬肉

愛吃辣的你一定要試試看。這是日本於今年的11月15日新上市的产品，是與京都香辛料名店「舞妓はんひーひー」合作的產品。「舞妓はんひーひー」的香辛料使用了哈瓦那辣椒，它的辣遠超你能想像的，因此被名為狂辛系列。如果你覺得太辣，可以加點糖中和一下。

以豚肉為基礎的味噌湯底加上鮮甜的洋蔥、隱藏的牛蒡香粉和香菇的香味，吃完後你會覺得很溫暖。



エースコックわかめラーメン 千葉はまぐりだしお

烹調所需時間：3分鐘

[Acecook] 千葉蛤蜊高湯鹽味拉麵

過敏原包括：小麥・雞蛋・牛肉・芝麻・大豆・雞肉・豬肉

可能大家比較少聽到海帶芽拉麵，但 Acecook 以蛤蜊高湯鹽味拉麵為主題，海帶芽變得非常搭配。高湯也有以雞肉去燉煮，多了一入濃郁。

配菜也有滑滑的雞蛋和芝麻，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

烹調所需時間：4分鐘

[Sugayaki] 逸品富山白蝦鹽味拉麵

過敏原包括：小麥・蝦・芝麻・大豆・雞肉・豬肉・吉利丁/魚膠

富山位於日本海沿海，富山灣以白蝦聞名，被喻為富山之寶，這款拉麵便是以白蝦為主。每一口都充滿來自日本海的鮮味。



マルちゃん 富士宮やきそば

烹調所需時間：3分鐘

[東洋水産] Maruchan 富士宮炒麵

過敏原包括：小麥・雞蛋・牛奶・芝麻・大豆・豬肉・蘋果

富士宮炒麵是其中一個很有名的地區版日式炒麵，強烈的香味和濃厚的醬汁，掛在粗闊的麵條上，你會一口接一口的吃不停。



日清の京うどんカップ

烹調所需時間：3分鐘

[日清] 京烏龍麵

過敏原包括：小麥・牛奶・豬肉・大豆・吉利丁/魚膠

日本人除了會吃過年蕎麥麵外，在四國地區也會吃烏龍麵。

日清的京烏龍麵麵質偏幼而且滑溜，十分易入口。湯底由100%的利尻昆布和醬油製成，再配上少許山椒，帶給你與眾不同的杯麵體驗。