

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



金色不如帰 山本氏監修 本格ラーメンミールキット

どこにも負けない至高のラーメンを作り上げることを目指し、巷間語られがちな食材の原価率などには囚われることなく、ただひたすらおいしいものにまっすぐな店主・山本敦之氏が試行錯誤の末に完成。店舗とはまた違った味わいだが、ラーメンマニアをも唸らせるレベルに仕上げた調理動画付きのミールキット。



SOBA HOUSE 金色不如帰

山本 敦之 シェフ

やまもと・あつし ●1974年東京都生まれ。内装業の職人として社会人生活をスタートさせたが、その当時から食に対して興味があり、各地で食べ歩く。料理人への憧れもあり、中でもラーメンが一番好きだったことから、ラーメンの世界に飛び込むことを決意。一番厳しいところをということ、杉並にある超人気の老舗の門をたたき、1年間通い詰め7回目の面接で入店を許されたが、そこから4年半休みなく働き、個人的にもラーメンの研究を続け、さらにもう一軒で約半年間修行の後、独立し幡ヶ谷に店を開いた。当初、ハマグリを軸としたラーメンで勝負。その他、トリュフをはじめ高級食材をラーメンに取り入れた先駆者である。相当な原価をかけたスープから生まれる一杯はまさに唯一無二。31歳で独立して以来、ラーメンとともに生き続ける孤高の職人。

SOBA HOUSE 金色不如帰

2015年に「ミシュランガイド東京 2016」でビブグルマンとして掲載。常に「挑戦することが当たり前」と語る店主の山本敦之さんは、東京・幡ヶ谷の店舗でも大人気だったが、さらなる高みを求め、自家製麺を実現させるために現店舗のある新宿御苑に移転し店名も「金色不如帰」と改めた。移転した2018年の年末に発表された「ミシュランガイド東京 2019」から「ミシュランガイド東京 2023」まで5年連続で一つ星として掲載され、日本はもとよりカナダ・香港・シンガポールでも展開する世界に誇るラーメンの名店中の名店。



SOBA HOUSE 金色不如帰

金色不如帰 山本氏監修

本格ラーメンミールキット

調理時間 2時間30分

※前日(12時間~24時間前)に
和風スープ用キットを水出しして下さい

▶ 動画でポイントがわかる!

プレミアムミールキット
つくり方の動画はこちら

調理開始前に必ず1度ご視聴ください

購入者特典

入っているもの (4人前)

<スープ>

- ①和風スープ用キット 1袋
(昆布、煮干し、干し椎茸)
- ②鶏スープ用鶏胸挽肉 600g
醤油タレ(スープ用) 4袋
生醤油 1本
(国産丸大豆さいしこみ醤油 三年熟成生醤油)
鶏油 4袋

<トッピング>

チャーシュー用豚バラ(半調理) 1袋

<麺>

中華麺 4袋

用意するもの

- ①水(和風スープ用) 1000ml
②水(鶏スープ用) 1800ml
長ネギ(白い部分)※薬味用 お好み
長ネギ(青い部分)※鶏スープ用 25g
しょうがスライス 5g
にんにく 10g
お好みでトッピング
(茹でたほうれんそう、のり)
- 大きめの鍋 2つ
ボウル 2つ
木べら
ざる(挽肉がとどまる目)
さらし(布)または キッチンペーパー
(注意:紙タイプではなくフェルトタイプのもの)
計量カップ
炊飯器

-  **和風スープを作る**
前日(12時間~24時間前)から和風スープ用キット(昆布、煮干し、干し椎茸)の中身と水1000mlを鍋に入れ、冷蔵庫で水出しをする。
-  **食材を解凍する**
チャーシュー用豚バラ肉、鶏スープ用鶏胸挽肉を冷蔵庫で12時間解凍する。
※流水解凍の場合は20分~30分目安。
-  **チャーシューを作る**
炊飯器に2000ml~2500mlの沸騰したお湯を入れ保温にセットし、チャーシュー用豚バラ肉を袋のまま2時間30分を目安に湯煎する。
※炊飯器の容量・サイズによって水を入れる量が異なる。
-  **薬味、チャーシューを切る**
薬味用のネギを切る。
【3】のチャーシューを炊飯器から取り出し、湯煎具合を確認し、お好みの厚さにカットする。
※チャーシューの漬けダレは後ほどアレンジメニューで使用するのでとっておく。
-  **和風スープをこす**
▶ **ポイント!** 動画の10分07秒をチェック
【1】の和風スープをざるの上にキッチンペーパー(フェルトタイプ)を敷いてこす。
※昆布は二番出汁として、鶏スープに使い、干し椎茸はアレンジメニューで使用するので別皿に取り出しておく。
-  **鶏スープを作る①**
▶ **ポイント!** 動画の11分55秒をチェック
和風スープと別の鍋で、水1800mlにパックから取り出した鶏胸挽肉を入れ、手でほぐす。
-  **鶏スープを作る②**
【6】に【5】で取り出した昆布と、ご自身でご用意した長ネギ(青い部分)、にんにく、しょうがを入れて中火にかけ、木べらでかき混ぜてほぐす。
お湯が沸いたら30分、少し黄色がかった透明なスープになるまで中火で加熱する。
-  **【7】の鶏スープをこす**
▶ **ポイント!** 動画の14分57秒をチェック
ざる(挽肉がとどまる目)の上にキッチンペーパー(フェルトタイプ)を敷いてこす。
※鶏挽肉はアレンジメニューで使用するのでとっておく。
-  **ダブルスープを作る**
1人前につき【5】の和風スープ 100mlスープ(冷たいままで)と【8】の鶏スープ 300mlスープを混ぜ、沸騰するまで中火にかける(約3分)。
-  **どんぶり&タレを準備する**
冷凍されている鶏油と醤油タレ(袋)を湯煎して解凍する。
軽く湯を通して温めたどんぶりに、醤油タレ(袋)と生醤油(瓶:小さじ1杯)と鶏油(袋)を入れる。
そこに1人前400mlずつ、【9】のダブルスープを入れる。
-  **麺を茹でる**
▶ **ポイント!** 動画の18分52秒をチェック
大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かす。
沸騰したら麺を鍋に入れ、麺を泳がすように強火で約1分30秒茹で、ざるで湯切りする。
-  **盛り付ける**
【10】のどんぶりに茹で上がった麺、【4】の薬味・チャーシューを入れて完成。

アレンジ
レシピ

鶏そぼろレシピ

材料

鶏挽肉 全部(昆布にんにくしょうがは外す)
鶏スープ 200ml
和風出汁スープ 100ml
スープを使った干し椎茸 適量(細かくみじん切り)
チャーシュータレ(全部 袋に残ったもの)
醤油 75ml
上白糖 30g
みりん 10ml

調理手順

材料をすべて鍋に入れ、中火で煮詰めて水分を飛ばす。
※20分~30分程度加熱し、若干水分が残る程度で完成。

日持ちはしません。
※冷蔵庫に入れて二日間を目安に、お早めにお召し上がりください。

