



どんな発明なの？ その1

天ぷらが
ヒントになった

第1の発明「チキンラーメン」

「家庭で、お湯さえあればすぐに食べられるラーメンがあつたら、どんなによこばれるだろう」と考えた安藤百福は、大阪府池田市の自宅の裏庭に建てた研究小屋で、1年間1日も休まずインスタントラーメンの開発に取り組んだ。しかし開発は苦難の連続。試行錯誤を繰り返し、1958年8月25日、ついに、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が発売されたんだ。

「アイデアのヒントは身のまわりに転がっている!!」

開発の中で一番苦労したのは、味付けしためんを長く保存するための乾燥方法。ある日、台所へ行くと奥さんが天ぷらを揚げていた。水で溶いた小麦粉の衣は油の中に入るとじゅつと音を立て水分をはじき出している。それをみた安藤百福は、めんを乾燥に天ぷらの原理を応用することをひらめいたんだ。

早速、めんを高温の油に入れてみると、めんの水が外にはじき出されほぼ完全に乾燥した状態になった。さらに水分が抜けた後のめんにはたくさんの小さな穴が開いていた。お湯をかけるとその穴にお湯がしみこみ、短時間でめんがやわらかくなる。こうして考えついた「瞬間油熱乾燥法」によって「チキンラーメン」が誕生したんだ。

天ぷらが
ヒント!



発売当時の
チキンラーメン

発売時の値段は35円(当時、生のうどん1玉が6円くらい)。お湯をかけるだけで食べられることから「魔法のラーメン」と呼ばれ、またたく間に大人気になったんだ。

安藤百福が定めた

インスタントラーメン開発5原則

安藤百福は「チキンラーメン」を開発するときに、5つの目標を立てた。これは、「開発5原則」として、今でも日清食品が商品を開発するときの基本的な考え方になっているんだ。

1

おいしくて飽きない

おいしいのはもちろん、
何度でも
「また食べたい」味に。

2

長い間保存できる

冷蔵庫に入れなくても
長い間保存できること。

3

かんたん・便利

いつでもだれでも
かんたんに作れて
手間がかからない
こと。

4

手頃な価格

商品の値段を
安くして買いやすく。

5

安全で衛生的

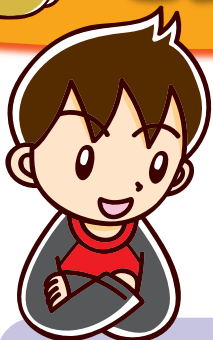
みんなが安心して
食べられるように、
安全で衛生的な
作り方で。

お湯を注ぐだけ
だからかんたん!

おいしくて
いいにおい!



どうしておいしいの? その1



「チキンラーメン」を
よ〜く見てみたら・・・

すぐおいしい! 熱湯で3分、おなべで1分

めんをうつわに入れて熱湯を注ぎ、ラップかフタをして3分。

おなべなら1分煮込めばできあがり。

おいしいラーメンがかんたんに作れるのは、
発売当時から変わらない魅力。

「ランダムウェーブ」のめん

くずれを防ぎ、しかも熱湯を注いだときにほぐれ
やすい「ランダムウェーブ」という
特別なからませ方になっているんだ。

めんの形・重さ

どんぶりに入れやすい丸形の直径は10.5cmで
重さは85g。お湯で戻すと2.5倍の210gになるんだ。

めん1本の長さは40～50cm、
1食のめんの本数は180～200本なんだ。

ダブル Wたまごポケット

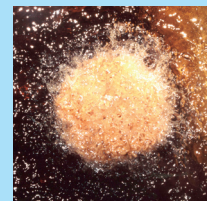
「黄身ポケット」と「白身ポケット」の2段構造で、
たまごを真ん中でしっかりキャッチする
「Wたまごポケット」。

たまごを乗せて食べる人が多いという調査結果
から生まれたアイデアだ。



瞬間油熱乾燥法

身近な天ぷらから思いついた、高温の油で揚げる
「瞬間油熱乾燥法」。長い間保存ができ、お湯をか
けるだけでめんがやわらか
くなる画期的な製法は特許
として認められ、今でもイ
ンスタントラーメンの基本
製法となっているんだ。



安全で安心な製造方法

約160℃の熱い油で揚げるので、めん的水分は
30～40%くらいから3%くらいに少なくなる。

そのおかげでくさることがなく、
常温でも長期保存ができるんだ。

チキン味のスープ

名前の通り、国産のチキンをじっくり煮込んだ
濃縮スープと香辛料、有機丸大豆のしょうゆなどで
めんを味をしみこませているよ。

香ばしい「ロースト風味」

油熱乾燥されることで、香ばしい風味が加わり、
めんの色もおおいそうなきつな色に変わるよ。

1958年の発売から今までずっと
大人気の超ロングセラー。
「チキンラーメン」が大人から子どもまで
みんなに愛されているのには
理由があったのね。

