

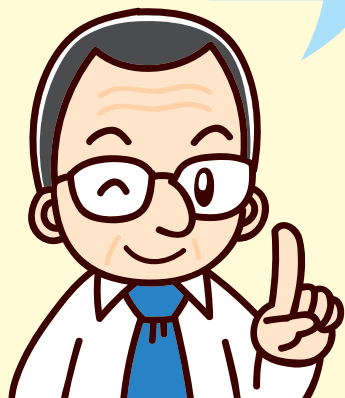


チキンラーメンおさらいクイズ

①～⑥の問題に答えてみよう!!

(ひらがなで答えてね)

全部のマスをうめると、
モモちゃんのセリフがわかるよ!



- ① 日清食品の創業者は?
そう ぎょう しゃ
- ② 世界初のインスタントラーメンは?
- ③ インスタントラーメン発明のヒントになった食べものは?
- ④ 発売後、「ま○○○○○○○○」と呼ばれ、大人気になったんだ!
- ⑤ チキンラーメンは「○○○」を使うと、1分で完成!
- ⑥ インスタントラーメンが誕生したのは、大阪府○○○市!
たん じょう し

				①									
				②				ら					
		③											
④ ま													
						⑤							
								⑥				し	

発明に必要なことは

--	--	--	--	--	--

こと!

う～ん、
むずかしいなあ

こたえは15ページにあるよ



新しい発想を
かたちに

第2の発明「カップヌードル」

「チキンラーメン」を発明した安藤百福が、また世の中をびっくりさせた。
1971年に誕生した「カップヌードル」だ。どんぶりもなべもいらない、お湯さえあればいつでもどこでも食べられる!今までにないアイデアで、世界初のカップめんを発明したんだ。

アメリカでひらめいた「カップ&フォーク」

1966年、「おいしさに国境はない」と考えた安藤百福は、世界にチキンラーメンを広めようとアメリカへ旅立った。スーパーの担当者に食べてもらおうとすると、彼らはチキンラーメンを小さく割って紙コップに入れ、お湯を注ぎフォークで食べ始めた。その姿を見て、安藤百福は「アメリカやヨーロッパでは、はしとどんぶりで食事をしない」と気づいたんだ。こうして、カップに入れてフォークで食べられるカップめんの開発に挑んだんだ。



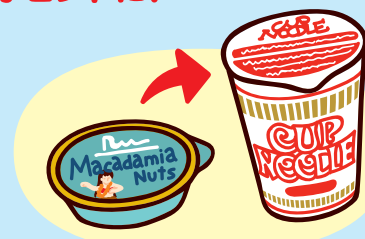
「逆転の発想」で、大逆転!

カップにめんを入れるために、めんをの大きさをカップより小さくすると、輸送中にめんが容器の中で動いて壊れてしまう。そこで思いついたのが、めんをカップの内側にぴったりとくっつけて、中間に固定する「宙づり」のアイデアだった。でもめんを上から入ると傾いたりひっくり返ったりとなかなかうまくカップに入らない。ある晩、布団に入っていると、突然めまいがして、天と地がひっくり返ったように感じた。その瞬間、「カップにめんを入れるのではなく、ふせて置いためんにかップをかぶせて反転させる」という方法をひらめいたんだ。この「逆転の発想」は、今も工場で作る時に使われているんだよ。



マカダミアナッツのフタがヒントに!

何度目かのアメリカ出張の帰り、飛行機で思いがけないヒントを得た。機内で配られたマカダミアナッツだ。密封されているナッツの入ったアルミ容器のフタをもとにカップヌードルのアルミカップが決まったんだ。



こうして、試行錯誤をくり返し、ついに1971年9月18日、世界初のカップめん「カップヌードル」が発売されたんだ。

1971年/東京
銀座歩行者天国でカップヌードルを食べる若者たち



どうしておいしいの? その2



いつもおいしい
カップヌードルには
こんなこだわりが
かくされているんだね!

めん

宙づり構造

めんはカップの中央に宙づりで固定されているよ。
運んでいるときカップの中で動いて壊れたりせず、
衝撃にも強いんだ。

湯もどり3分

注いだお湯が、宙づりになっためん全体を
包み込むから、たった3分でできあがり!



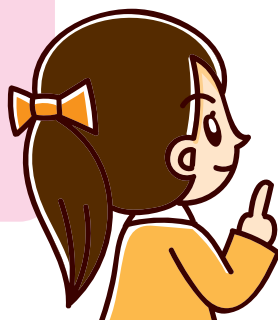
具

フリーズドライ製法

えび、肉などの具は、新鮮な風味や色合い、
食感を失わないフリーズドライ製法を採用。
当時の技術水準に満足できなかった安藤百福は
フリーズドライの会社を自分で作ったんだ。

合成保存料、合成着色料は 不使用

原材料には、合成保存料、合成着色料はいっさい
入っていないよ。厚生労働省で安全性が認められた
食品添加物だけを使用しているんだ。



容器

手のひらにピッタリ

片手で持つのにちょうどいい大きさと
軽さで作られているから、
手のひらにピッタリで持ちやすいんだ。



地球にやさしい「カップヌードル」

フタ止めシールの廃止

お湯を入れたあとでフタを止めるために
使っていた「フタ止めシール」を廃止。

これにより、プラスチック使用量を
年間33トン削減したんだ。

フタのタブが2つになったから、
シールがなくてももしっかりフタは止まるよ。



バイオマスECOカップ

2008年に「ECOカップ」という紙でできた容器に変えたんだ。

そして、2021年3月には、すべての「カップヌードル」の容器が、
さらに環境にやさしい「バイオマスECOカップ」に変わったよ。

「フリーズドライ製法」(真空凍結乾燥法)とは、
食品をまるごと急速に凍らせ、圧力を下げて真空状態に
することで氷になった水分を一気に蒸発させる乾燥方法だよ。
このほかに具材の乾燥方法には、70~90℃の熱風を
あてて乾燥させる「熱風乾燥法」があるよ。

