

日本泡麵推薦－不用排隊也能買到拉麵名店的美味

發表日：2017-04-18

大家晚上突然肚子餓的時候都怎麼樣解決肚子對你的抗議呢？想必應該有不少朋友都會選擇吃泡麵來解決吧！泡麵在各大便利商店都能輕鬆買到，而且既沒有保存期限的問題，又方便又好吃。而既然要吃泡麵的話，就不能不到泡麵大國「日本」了。半世紀前在日本被發明出來的泡麵，從原本簡單的袋裝泡麵，到現在已經變成可以放入多種食材的碗裝泡麵，味道也越來越接近真正的拉麵。

今天小編想要跟大家介紹的是日本7-11所推出的泡麵系列商品，這一系列的商品是由日本7-11與各大日本食品公司，以及日本人氣拉麵店家所監製的泡麵系列。讓喜歡吃泡麵的朋友，以及想嚐嚐看拉麵名店的滋味，卻又不想排隊苦等的朋友可以買來試試看！

首先介紹的這3款泡麵是紅遍全日本甚至是全世界的拉麵店家所監製的商品。

一風堂「赤丸新味」博多豚骨拉麵



「赤丸新味」博多豚骨拉麵

博多一風堂拉麵的人氣相信是無人不知無人不曉；源自日本的拉麵之都—九州福岡的一風堂，由「河原成美」於1985年所創辦，在日本開了70間以上的拉麵店，甚至還在世界各地開設海外分店，它美味的程度可以說是被受大家肯定的。



打開後的配料



泡完後的成品

這款「赤丸新味」博多豚骨拉麵就是以一風堂1996年開始販售的招牌拉麵所研發出來的泡麵。一打開蓋子就讓小編嚇了一大跳，蓋子內的配料林林總總加起來竟然有5包！而且它的麵條跟一般捲捲的泡麵不一樣，竟然打造出博多特色的直條細麵，真的是太厲害啦。湯底飄

出濃濃的豚骨香味，彷彿就像進入了一風堂的店家裡吃麵一般。招牌的豚骨湯底的美味點綴上微辣的紅味噌，一整個好喝到了極點。而直細麵條的彈牙程度更是厲害到讓人無話可說呀。

參考價格：258日元（不含稅）

山頭火 旭川豚骨鹽味拉麵



旭川豚骨鹽味拉麵

發跡於北海道旭川的山頭火拉麵店，以想做出「美味的拉麵」的創始人「畠田」花了4個月的時間不斷的研發，在年1988年開設了第一間店。現在不僅在日本各地滿地開花，它的美味也遠播全球，在港台也都吃得到。



打開後的配料



泡完後的成品

小編個人覺得山頭火的這碗泡麵不管是視覺、味覺或者是嗅覺都讓人非常享受。一打開蓋子就可以看到其他商品所沒有的「梅子」，另外肉片與魚板一個也不少，讓原本單調的泡麵變得繽紛。而湯頭也與大家不一樣，它採用的是口感非常濃厚滑順的豚骨白湯以及鱈魚的萃取液，迷人香氣無法擋呀。

參考價格：258日元（不含稅）

純連 札幌濃厚味噌拉麵



札幌濃厚味噌拉麵

純連（すみれ，SUMIRE）是1964年創立於北海道札幌的知名拉麵店，至今已有超過半個世紀以上的歷史。據說這間店在開幕當時就好評不斷，馬上就登上了各大媒體的版面，一舉成為拉麵名店。現在除了札幌的3間店舖外，在橫濱與福岡兩個地區裡也都各設立了1間分店。



打開後的配料



泡完後的成品

這碗麵的麵條是屬於粗體麵，而湯底則為純連最引以為傲的山椒味噌口味，調理包裡面雖然少了大家最喜歡的叉燒肉片，照片上看起來也有點寂寞，但它有不少的肉燥與大塊洋蔥，讓整碗泡麵還是一樣精彩。

參考價格：258日元（不含稅）

接下來所介紹的這3款則是發源於關東地區的區域限定系列泡麵，它們可不是每個地區都吃得到的喔。基本上東京的7-11都能找到它們的蹤影，所以來東京的話，一定不能錯過！

中華蕎麥麵富田 超濃厚魚介豚骨醬油拉麵



超濃厚魚介豚骨醤油拉麵

總店位於千葉縣松戶市的中華蕎麥麵「富田」（とみ田・TOMITA），從創業到現在有十來年的歷史，在關東地區的名號可是很響亮的，聽說想吃到這間店的美味可是要早起去抽號碼牌呢！



打開後的配料



泡完後的成品

打開這款超濃厚魚介豚骨醤油拉麵，就能發現到裡面的麵條就如包裝上所寫的一樣好粗呀！雖然與實際的拉麵相比，泡麵的麵條粗細還是遜色了一點，但在泡麵裡它可以算是很粗的了。
湯底使用海鮮與豚骨所熬煮而成的濃郁醬油高湯，實際上喝起來沒有那麼死鹹，意外的還滿爽口的。吸入高湯後的粗麵條又胖了一點，完全把泡麵拉到了另一個前所未有的境界。

參考價格：275日元（不含稅）

MOCHIMOCHI NO KI 中華蕎麥麵



中華蕎麥麵

MOCHIMOCHI NO KI (もちもちの木) 是一間由埼玉縣開始展開的拉麵店。它的招牌料理裡就是中華蕎麥麵，在各大電視報章雜誌上都可以看到它們會用「熱高湯」、「味道醇厚」、「海鮮風味」這三個關鍵字來形容這碗中華蕎麥麵的美味。



打開後的配料



泡完後的成品

它的麵條打造出日本中華蕎麥麵特色的直條細麵，又燒肉片與滿滿的蔥花、筍片佈滿在整碗泡麵裡，看起來是碗中規中矩的泡麵。最後來喝喝這個讓大家讚不絕口的湯底，主要以小魚乾等熬製而成的湯底，之後再加上香噴噴的雞粉提味，味道果然非常不錯！

參考價格：258日元（不含稅）

六角家 豚骨醬油拉麵



豚骨醤油拉麵

六角家是於橫濱發跡的拉麵店，在關東地區也是小有知名度的呢。它對於湯底的熬製、麵條的製作到一碗拉麵完成的程序都非常講究。另外，客人在點餐的時候也可以自己選擇麵條的軟硬程度，以及湯底的濃郁程度，為你做出屬於你想要品嚐到的美味。



打開後的配料



泡完後的成品

這碗也是讓小編的眼睛為之一亮的泡麵之一。打開蓋子，除了一般的調理包外，其中還有一份竟然是海苔！這真的是其他商品很難有的配菜呀。另外它還把一般泡麵常有的青蔥，換成了波菜，真的是豪華搭配！而濃厚的豚骨醬油湯底，就彷彿像是把整碗拉麵原汁原味的搬到你的面前。

參考價格：218日元（不含稅）

最後一款則是杯麵，它的優點就是不用將一包包的調理包按照順序的放進去，只要加熱水就可以輕鬆享用。

蒙古湯麵中本 麻辣味噌拉麵



麻辣味噌拉麵

1968年於東京上板橋開始為東京市民服務的「中國料理 中本」，長期受到學生們的青睞，但不幸的是在30年後終究還是關門大吉。而身為常客的現任店長為了把當初的美味好好保留下來，傳承了第一代師傅的技藝，於1999年在同一個地方開設了「蒙古湯麵 中本」。至今在關東地區設立了近20家的分店，可具有小小知名度的呢。



打開後的配料



泡完後的成品

最後要介紹的是，喜歡吃辣的朋友一定不能錯過這碗標榜又辣又好吃的泡麵，打開蓋子就能聞到陣陣辛辣的味道。而裡面的料也都已經幫大家準備好啦，只要加入熱水再等待5分鐘，大致上就能完成了。最後只要再加上附在蓋子上面的這個如魔鬼般的辣油就完成啦。不太敢吃辣的小編只加了半包不到，整碗麵就變得紅通通，辣的程度更是讓小編含著淚把它吃完呀。

參考價格：189日元（不含稅）

以上就是小編為大家推薦的日本7-11泡麵特輯，大家對哪幾款泡麵感興趣的呢？除了這些以外，日本還有很多不同類型的速食麵正等著大家的嘗試唷！來日本晚上突然肚子餓的時候，不妨到附近的便利商店買個泡麵來吃也是個不錯的選擇唷！

[> 更多日本必買清單](#)

[> 更多日本必吃美食](#)

memo
