

謎商品に 価値を見いだせ!

「これって何のために存在するの?」「誰が使うの?」そう思わせる商品の数々にも、唯一無二の存在意義があるはず!

一目では用途がわからない商品の新たな使い方の考案や、摩訶不思議な食品を使った料理の食べ比べなどの企画を通して、謎商品の魅力をお届けします。

えだ豆くん

【商品紹介】

お酒のおつまみと言えば、なにが挙げられるだろうか。ナッツやジャーキー？ ノンノン、やっぱり欠かせないのは枝豆でしょう！ でも、えだ豆を食べるときにさやの置き場所に困ったことはないですか？ この商品「えだ豆くん」は片方の器にえだ豆、もう片方の器にさやを捨てることができます。お酒のとなりにいつでもどうぞ。

【使ってみたいポイント】

「えだ豆くん」の良いところは、おそらく水切りとして用意されている白いかご状の器だ。このかご状の器を利用した、「えだ豆くん」の新しい用途を二つ考案した。

一つ目は、卵の黄身と白身分けに使う。黄身を落として割る心配をしなくていいだけでなく、手を洗う手間も省くことができる。

二つ目は、一人用のそうめんの器として使う。白いかご状のところこそうめん、もう片方の器につゆを入れたら洗うのも食べるのもきっと楽になるだろう。そうめんの器として使わないときには、小物入れとしても使うことができるだろう。



【謎商品存点】

- ？ 別にこれじゃなくてもいい
- ？ 折りたたみめなくかきばる
- ？ これ自体で枝豆を作ることができない



【謎商品存点】

- ??????????
- ??????????
- ??????????

なるほど米とぎ

【商品紹介】

「なるほど米とぎ」は、米とぎと水切りの二つの工程を楽にこなすことができる商品。手を水の中に突っ込むことなく米とぎができるので、水道水が冷たい冬場はもちろん、つけ爪や手をけがしている人にとっても大活躍間違いなし。また、商品の腹の部分には水切りがついているので、米が無駄に流れてしまうことも防ぐことができる。まさに“二刀流”な商品と言って良いだろう。

【使ってみたいポイント】

2022年1月6日、「なるほど米とぎ」が大活躍した。晩御飯のため炊飯しようと水道の蛇口をひねり、お釜に水を張った。そして、米を研ごうと水のなかに手を入れた瞬間、あまりの冷たさに僕は高速で手を引っ込めた。この日は東京で数年ぶりの大雪が降り、水道水が氷のように冷たくなっていた。米とぎへのモチベーションが下がっていたそのとき、一筋の光が僕を照らした。「なるほど米とぎ」を使用すればいいのだと。「なるほど米とぎ」のおかげで、米とぎはもちろん水切りまでも氷のように冷たい水に触れずにこなすことができた。ウィンタースポーツならぬ、ウィンタークッキングで「なるほど米とぎ」は大活躍することがわかった。

謎食品を使った料理

この世には「珍味」という陳腐な言葉では名状しがたい摩訶不思議な食品が数多く存在する。そこで我々は、そのような謎食品にスポットを当てて、彼らの個性を活かすアレンジレシピや真価を暴く実証実験から、その隠された魅力を探っていくことにした。

1. 数の子マヨソースを使ったレシピ

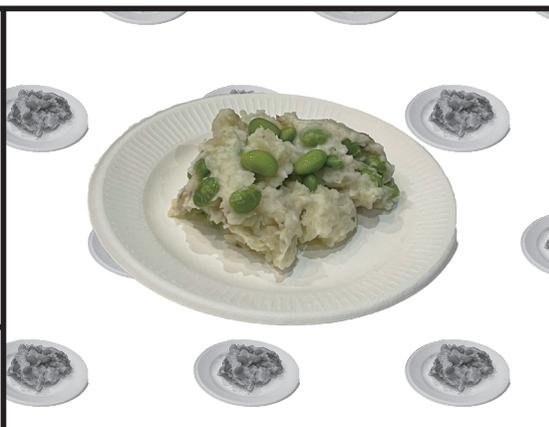


◀ 数の子マヨソース

お正月以外に食べる機会の少ない数の子をマヨネーズと組み合わせた食品。数の子のプチとした食感と塩味が、マヨネーズにアクセントをくわえている。このままでも美味しいかも知れないが、我々でアレンジを考えてみた。

～作り方～

- 手順① ジャガイモをレンジ（600W）で3分温める。
- 手順② ジャガイモの皮を剥く。
- 手順③ ジャガイモに牛乳と数の子マヨネーズを入れてつぶす。
- 手順④ 枝豆を適量混ぜる。



《食べてみたルポ》

残念ながら数の子の存在は迷子になってしまいましたが、いつものポテトサラダにまるやかさが加わってよかったです。「せっかくだからえだ豆くんを使おう!」と枝豆を入れることにしたものの、肝心の枝豆くんを持ってくるのを忘れてしまいました。しかし、えだ豆くんが無くても……っとこれ以上は言わないでおきます。枝豆を入れることで数の子が受け持つはずだった食感のアクセントを補えました。主役にはなれませんが、稀代の名脇役「数の子マヨソース」として支えてくれました。

材料（2人前）

- ジャガイモ 1個
- 牛乳 大さじ1杯
- 数の子マヨソース 適量
- 枝豆 適量

ポテトサラダ

数の子マヨの冷奴

豆腐の上にネギをトッピングするのもおすすめ。お好きなアレンジを楽しんでください。

～作り方～

- 手順① 豆腐をお好みの形に切る。
 手順② 計った数の子マヨソースと出汁醤油を混ぜ合わせソースを作る。
 手順③ 豆腐を皿に盛り、②のソースをかけ、お好みでかつお節と刻みのりをのせて完成。



《食べてみたルポ》

マヨソースの甘みの中にほんのり醤油の風味が感じられる、やさしいソースに仕上がりました。数の子のプチプチとした食感も、アクセントになってとても美味しかったです。また、絹豆腐の滑らかな食感と、まろやかな数の子マヨソースが相性バッチリで、いつもの冷奴がより上品に感じられる一品に大変身しました。簡単レシピでいつもの食卓をグレードアップしてみませんか。

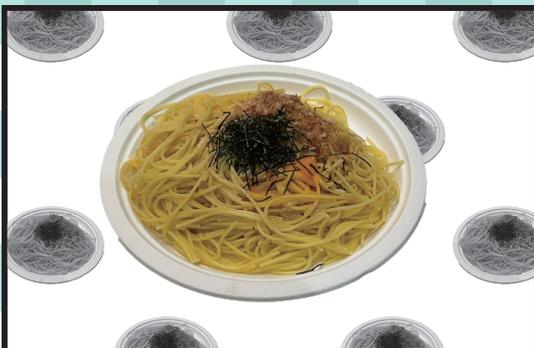
材料

- 絹豆腐 150g
 数の子マヨソース 大さじ1杯
 麺つゆ（今回は出汁醤油を使用）小さじ1杯
 かつお節 適量、刻みのり 適量

和風数の子マヨパスタ

～作り方～

- 手順① パスタを茹でる。
 手順② 茹で上がったパスタをザルにあげ、水気をきり皿に盛る。
 手順③ バター、マヨネーズ、醤油を混ぜ合わせソースを作る。
 手順④ ③で作ったソースをパスタの上にかけてよく混ぜる。
 手順⑤ 生卵を落とし、かつおぶし、刻みのりをかけたら完成。
 (+αアドバイス：ツナ缶を入れると、美味しさ倍増。ツナ缶は完成してから入れるもよし、手順③のソースに混ぜるもよし。)



材料（2人前）

| | | | |
|----------|---------|-------------|----|
| パスタ | 200g | 生卵 | 2個 |
| バター | 20g | かつおぶし | 適量 |
| 醤油 | 大さじ1.5杯 | 刻みのり | 適量 |
| 数の子マヨネーズ | 大さじ3杯 | (+α：ツナ缶 1缶) | |

《食べてみたルポ》

「うまい」の一言に尽きる！ 卵やバターの濃厚さで、数の子の味は消されていましたが、数の子特有のプチプチとした食感は健在。明太子パスタとは違う、マイルドで上品な味わいを感じられました。

数の子マヨトースト

～作り方～

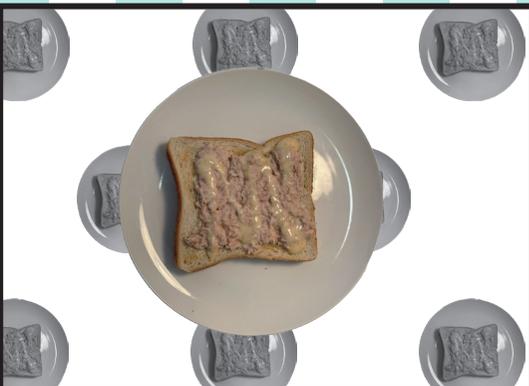
- 手順① 食パンをトースターで一度焼く（目安：230℃で1.5分）
 手順② ツナと数の子マヨソースを混ぜ合わせる。
 手順③ ①で焼いた食パンの上に②で作ったツナマヨを乗せて、その上から数の子マヨソースを満遍なくかける。
 手順④ トースターでもう一度焼く（目安：160℃で1分）

《食べてみたルポ》

数の子マヨソースは普通のマヨネーズより少し塩味が強いので、ツナと相性抜群！ 味が通常のツナマヨより濃いめに仕上がるので、満足感があります。ポイントは、ツナマヨの上から追いマヨソース！ このひと手間により濃厚な味わいになります。

材料

- 食パン1枚（何枚切りかはお好みで）
 ツナ缶 ½缶
 数の子マヨソース 適量



他にも、ツナを入れて数の子マヨソースだけをかけてトーストしたり、レシピ通りのマヨソースに醤油をたらして食べたり、工夫次第で楽しめます。

ワンポイントアドバイス



2. 卵かけご飯の素で引き卵かけご飯

◀ 卵かけご飯の素

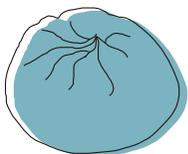
ご飯にそのままかけるだけで、卵かけご飯ができるというとても便利な調味料。開けてみると液体のタレが出てきた。どのくらい“卵”を感じられるのか私たちが確かめてみた。



◀ 卵かけご飯、左から高級卵、普通の卵、卵かけご飯の素

選択肢は、普通の卵、高級卵、謎商品である「卵かけご飯の素」の三つ。目隠しをして、一口ずつ実食する。まずは一口目。さらさらとした口溶けに、しっかりした卵の味。次に二口目。粘り気のある食感に、濃い卵の味。最後に三口目。口溶けはさらさらとしていて、卵の味はなかなか薄い。答えは決まった。高級卵、「卵かけご飯の素」、普通の卵の順だ。早速答え合わせ……見事的中！ 他の挑戦者も含めると、4人中3人が正解した。やはり個性は三者三様、わかりやすかったようだ。読者もぜひ食べ比べをして、自分にベストマッチな卵かけご飯を見つけてほしい。相当な味音痴でない限り、その違いはわかるはず……。

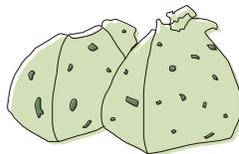
謎お土産



01

デニムまん

岡山県倉敷市では、藍色に染まる不気味な豚まんが販売されている。その名も「デニムまん」。同市が国産デニム発祥の地であることにちなんだ商品だ。その奇抜な外見に思わず食欲も回れ右しそうになるが、意外にも中に包まれているのはシンプルな黒豚あん。尖っているように見えて実は真面目。かわいいタイプのヤンキー。



02

パクチーゼリー

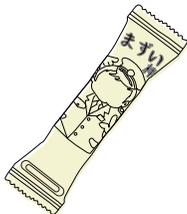
我がふるさと岡山が密かに誇る名物がある。それは「パクチーゼリー」。香りが控えめで、スイーツにも使えるほど糖度が高い「岡山マイルドパクチー」と広島県産レモンを掛け合わせたのが、この「パクチーゼリー」である。県内の観光地や道の駅、岡山空港などで販売されているので、岡山に立ち寄った際はぜひご賞味あれ。



03

たこパティエ

大阪のソウルフードであるたこ焼きがお菓子に大変身!? たこ焼きには欠かせない、ソースやマヨネーズ、青のりも使いつつ、ザラメやパイ生地といったお菓子の要素が混ぜ合わさっている。たこ焼きの味がするのに甘くサクサクの食感で、思わずクスッと笑ってしまう。お笑いの聖地である大阪のお土産にピッタリな商品だ。



04

まずい棒

千葉県の北東を走る鉄道、銚子電鉄をご存知だろうか? この鉄道会社はいま、窮地に陥っている。そう、利用客が少なすぎるのだ。そんな「経営状況がまずい」という会社の叫びが、そのままお菓子になった。その名は「まずい棒」だ。会社の命運はこのお菓子にかかっているのかもしれない。この「まずい棒」が「う〇い棒」に変わる日は果たして来るのだろうか。



05

麦芽ゼリー

ゼリーという爽やかなワードとは程遠い茶色い見た目と、昭和の雰囲気や漂う怪しいパッケージ。千葉県民なら給食で一度は食べたであろう、栄養満点の麦芽ジュースで作られた麦芽ゼリーだ。味はおいしいココア風味のゼリーなので「ココアゼリー」に改名して怪しさを取り払ってはどうか。

謎ガチャガチャ

今、日本全国で空前絶後のガチャガチャ旋風が巻き起こっている。実際、何百・何千ものガチャガチャを集めた施設が作られるほどだ。しかし、中には「なんで商品化したんだ？」と疑問に思う商品を見かけることがある。そこで企画員が池袋にあるガシャポンのデパートに赴き、それぞれが謎だと思った商品をピックアップした。この記事を読んだあなたもきっと謎に囚われるだろう。

あかにゃい

出てきたカプセルを開けて、中身を取り出す。そんなガチャガチャの常識を打ち破る商品があった。その名は「あかにゃい」だ。

このガチャガチャ、名前の通りカプセルが「あかにゃい」仕様になっている。カプセルにはネコが入っていて、カプセルに入れたまま飾るという型破りだ。

カプセルの中のネコが、なんとも愛くるしい。飾ったそばから転がってってしまうのはご愛嬌といったところか。



響のチャリ鍵の感触



古い自転車の鍵を使用したことはあるだろうか？ 現在の鍵は後輪についているリングロック式のもがスタンダードだろう。

しかし、昔の鍵は前輪についている箱型のもがスタンダードだった。そんな懐かしい自転車の鍵を完全再現。ストッパーでロックし、鍵で解除する。何の面白みもない単純作業であるはずなのに、「カチッ」という感触がなぜか癖になる。昔に使用していてその感触が好きだった人はもちろん、馴染みがない人でもストレス発散にピッタリな商品になっている。そこのあなた、お一ついかが？

