

ラーメン女子評論家
食のライター・レポーター

本谷 亜紀

HONYA AKI



東京在住。東京女子大学 卒業。
在学中に、ラーメン好きが高じて、テレビ朝日「お願いランキング」の番組オーディションで600人の中から選ばれ、「ラーメン女子大生」の愛称で親しまれレギュラー出演。

大学卒業を機に、ラーメン評論家として、商品プロデュースやメディア出演で活躍している。

食べる事が大好きで、年間350杯ものラーメンだけでなく、B級グルメや高級レストランの食べ歩きを行い、メディアでの連載等で情報を発信する。

また、女性目線で「女子1人でも入れるラーメン」「ヘルシーなレストラン」「彼氏と行きたいモテ技レストラン」などの情報にも強い。

- ◆年間350杯を食べ歩く ラーメン評論家
- ◆ラーメンだけでなくレストランの食べ歩き
- ◆食に関する記事のライター・監修
- ◆ラーメン番組出演・監修
- ◆ラーメンのプロデュース・モデル出演

【ラーメンを年間350杯食べ歩き】

通算2500杯以上食べたデータを全て蓄積している本谷さん。それでもまだまだラーメン欲はとどまるところを知らず、時間さえあれば都内をハシゴし、休みの日には東北や九州まで遠征する。



ラーメン1杯を味わうだけでなく、その裏側にある開発秘話や、店主の想い、店の歴史をインタビューする。

【着丼したら、スープから味わう！などこだわり満載】

つつい、ズズっと麺をすすりたくなるラーメンですが、本谷さんがオススメするこだわりの食べ方は、

- ①「着丼」(＝ラーメンの丼が目の前に運ばれてくる事)後、まずは麺にさわらずに、そっとレンゲでスープだけを持ち上げて味わう事。麺に触ってしまうとスープ本来の味わいが楽しめなくなる。
- ②麺と絡ませて、だんだんとなじんでくるスープを楽しむ。
- ③麺のモチモチ感によって、スープを「もちあげる」(麺にスープが絡み付く)度合いが違うので、そのような食感もラーメンを味わうポイント。

【自宅で食べるカップラーメンにもこだわります！】

カップラーメンや袋のラーメンにもこだわりがある本谷さん。メーカーや種類別に研究しており、「具をのせる」「ちよい足しする」「スープに一工夫」などして、オリジナルの方法で自宅でもおいしいラーメンを食べる事を追究している。

- ★ゆで卵をレンジで作って、ちょっとした工夫で味玉風にする技
- ★味噌ラーメンに〇〇を加えるだけで、懐かしい給食風にする技
- ★オススメのちよい足しは、キムラくん(＝キムチ+食べるラー油)そこに〇〇〇〇〇を加えると、さらに絶品！！
- ★カップラーメン2段技！スープで絶品の茶碗蒸しを作ろう！
- ★野菜をたっぷり摂れる！ヘルシーサラダラーメンの作り方

スタイル抜群の本谷さん。趣味はストリートダンス▶



【出演実績】

「朝日新聞」フジテレビ「笑っていいとも！」テレビ朝日「お願い！ランキング」TBS「王様のブランチ」雑誌「FRIDAY」連載 雑誌「グラウンドジャンプ」連載 雑誌「ラーメンウォーカーグランプリ」審査員 WEB「ぐるなびラーメン」連載 WEB「フレッツ光メンバーズクラブ」連載 雑誌「食楽」雑誌「DIME」雑誌「東京ウォーカー」ラーメン雑誌各種 など

【WORKS】

・おすすめのラーメン店紹介 ・ラーメン店&商品最新情報 ・食関係のレポーターや講演
・商品プロデュース、監修 ・B級グルメ、星付きレストラン情報 etc.

取材のお問い合わせは、文化人プロダクション 久保まで TEL:03-5414-2831