めんつゆで、おいしい麺をもっとおいしく！

FEELバイヤーが選ぶ！ 2017 Mentsuyu めんつゆBEST5

めんつゆ100種類以上から厳選！

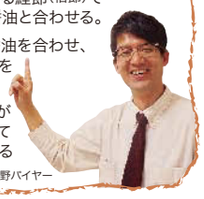
FEELバイヤーが100種類以上のめんつゆを実際に試食して
選び抜いた、おすすめ商品をご紹介します。

めんつゆ選びのポイント

関東風　濃厚な味が楽しめる鰹節（枯節）でだしをとり、濃口醤油と合わせる。

関西風　昆布だしに薄口醤油を合わせ、鰹節（荒節）でコクを付ける。

原材料表示は使用量の割合が高いものから順番に記載されているので、ラベルをチェックするのもおすすめです。



FEEL水野バイヤー

1位 シマヤ つゆ自慢プレミアム（ストレート・2倍）

上品な香りの「鰹本枯節」、豊かなうま味の「鰹荒本節」、深い味わいの「宗田鰹節」の3種の鰹節を使用した、香り高く深みのある味わいの贅沢つゆです。

〈ストレート〉
内容量：500㎖
〈2倍〉
内容量：500㎖

めんつゆの特徴：ストレート／2倍濃縮／鰹節

2位 ヤマモリ 銀座長寿庵監修 元祖 鴨せいろつゆ（ストレート）

鴨せいろの元祖店が監修した、こだわりのそばつゆです。看板メニューの鴨せいろの風味を再現するため、国産鴨から抽出したオイルを使用。鰹節のだし、鴨のうま味、かえし醤油、三温糖を合わせた甘濃く上品な味わいです。

内容量：270g

めんつゆの特徴：ストレート／鴨オイル／鰹節

3位 ニビシ 四季のつゆ ストレート

鹿児島県枕崎産鰹節の一番だしのみを使用。北海道産利尻昆布、九州産椎茸のだしをふんだんに使った、だし感の強い甘口のつゆです。ざるそば、天つゆ、煮物にもご使用いただけます。

内容量：500㎖

めんつゆの特徴：ストレート／鰹節／椎茸／昆布

ニビシ 椎茸昆布つゆ ストレート

九州産椎茸、北海道産利尻昆布を使った、化学調味料無添加のストレートつゆです。薄口醤油を使用し、色・味わいも上品に仕上げました。

内容量：500㎖

めんつゆの特徴：ストレート／昆布／椎茸／鰹節

4位 ヤマキ 減塩めんつゆストレート

鰹節の風味にこだわり、削りたての鰹節からとっただしをたっぷり効かせました。塩分控えめなのに口当たりまろやかなで、おいしいつゆです。

内容量：300㎖

めんつゆの特徴：ストレート／鰹節

5位 ヤマモリ 吟御膳 そうめんつゆ

焼津産鰹荒本節、北海道産利尻昆布、三河産本みりんなど、吟味した素材を使用。だしの風味を堪能できるめんつゆです。

内容量：400㎖

めんつゆの特徴：ストレート／鰹節／昆布

※店舗によって取り扱いのない商品がございます。

おいしい たのしい あったかい ——— フィールコーポレーション
グッドフィーリング
Take Free ご自由にお持ちください
GOOD FEELING Vol.59
美味しく 感じる つながる 食生活のためのコミュニケーション誌
2017 Summer

ひんやりと涼を誘う

つるしこ麺のおいしさの秘密

つるつる、しこしこ、なめらかな喉ごしがおいしい
ひやむぎ、うどん、そばなど…
素材や製法にこだわったフィール自慢の麺商品の
おいしさの秘密をご紹介します。

FEELイチ押しの麺商品が勢ぞろい！

日本全国からお取り寄せの声が！

★★★ フィール推奨品

そのおいしさには理由があります。

一度食べたらそのおいしさを
実感いただける「フィール推奨品」。
転勤などで東海エリアを離れた方が、
全国から取り寄せされるほど人気の商品です。

おいしさの秘密 ❶

つるしこを生む「多加水麺」

やわらかい弾力特性が特徴の高品質麺用小麦粉を使い、通常よりも水を多く加えて捏ね上げることで、つるつる、しこしことした食感のおいしい麺に仕上がります。

おいしさの秘密 ❷

長時間じっくり「麺を熟成」

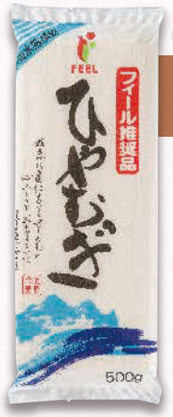
長時間にわたり麺を熟成させることで、小麦粉と水がよくなじみ、麺の中の空気をはき出させることができ、しっかりとしたコシと弾力のある麺に仕上がります。

フィール推奨品

FEEL そうめん

つるっとした喉ごしと、麺のコシにこだわり丁寧に仕上げたそうめんです。弾力性に富んだ歯ごたえが楽しめます。

内容量：500g



フィール推奨品

FEEL ひやむぎ

そうめんより少し太めの麺で、しこしことした歯ごたえと、なめらかな喉ごしが人気のひやむぎです。

内容量：500g

フィール推奨品

FEEL ざるうどん

少し細めの麺で、なめらかな口あたりと、すっきりとした歯ごたえに仕上げました。ざるうどんならではの食感を楽しめます。

内容量：500g

フィール推奨品

FEEL 田舎そば

風味豊かな蕎麦の実を丁寧に製粉したそば粉を使用。山芋入りのつるつるとなめらかな口あたりで、生そば同様の風味を実現しました。

内容量：350g

「きしめん」「うどん」「釜あげうどん」など

他にもいろいろ！フィール推奨品

フィール推奨品

おいしく茹でるコツ

折角のおいしい麺も、茹で方を失敗すると台なしです。ポイントは「沸騰した、たっぷりのお湯で」茹でること。目安としては、麺100gに対して水1ℓ以上です。湯の量が多いと、麺を入れても温度が下がりにくいので良いとされています。

フィール推奨品「茹で時間の目安」

そうめん	3分～3分半
ひやむぎ	約5分くらい
ざるうどん	約5分半～6分くらい
田舎そば	6分前後

フィールマイスター
フィール×長崎県手延素麺製粉協同組合
島原手延素麺
内容量：10束入・500g

島原手延素麺の歴史

江戸時代、島原の乱による人口激減に幕府は移民政策を導入。その際、小豆島からの移民たちが素麺づくりを始めたという説があります。島原半島は素麺づくりに適した土地で、独自の素麺製法の伝統と技が今に受け継がれています。

手間を惜しまずじっくりと！

職人の手作業が、最高の喉ごしと
★ 歯ごたえを生み出します。

Feel-Meister 匠の選ぶ本物の味

島原手延素麺

職人の技が活きる 伝統の「手延製法」

厳選した小麦粉を使い、約30時間かけて多様な工程と熟成を重ねながら、麺を徐々に延ばしていきます。この手延製法により、グルテン（小麦粉に含まれるタンパク質）が密になり、機械麺にはないコシの強さと、つるつるの喉ごしが生まれます。

麺職人のこだわり

天候や熟成具合を見極め、麺と対話するように、ゆっくり丁寧につくります。

麺職人は天候や気温、湿度によって、原料の配合や熟成の具合などを見極め、最良の状態で麺を仕上げていきます。そこには長年の経験が培ってきた技と勘が活きています。

長崎県手延素麺製粉協同組合の方々

島原手延素麺ができるまで

❶ **仕込み～捏ね** 小麦粉と塩水で捏ねる

❷ **麺圧** 圧力をかけて固める

❸ **いたぎ** 麺生地を板状にし、桶に巻き取りながら細くする

❹ **ほそめ** さらに細くしながら巻き取る

❺ **掛け巻き** 麺に縒りをかけ（麺をねじれさせ）、2本の棒に8の字を描くように掛けていく

❻ **大引き** 麺を引き延ばしながら、さらに細くする

❼ **ハタ掛け・調整** 麺に箸を入れ、乾燥させながら延ばす

❽ **結束・検査・梱包** 裁断した麺を束ね、品質検査・梱包する