

フィールバイヤー 厳選!
こだわり
鍋つゆ

久原醤油 あごだし仕立て 豚しゃぶ鍋つゆ 700g

自社製あご魚醤など、魚介のコクと旨味を味わえる、薄口醤油仕立ての鍋つゆです。

ダイショー 豚肉がおいしい 鍋スープ 750g

北海道産日高昆布だしと焼津産鰯節だしを合わせた、豚肉をおいしく食べられる胡椒が決める濃厚スープです。

ダイショー CoCo香番屋監修 チーズカレー 鍋スープ 750g

コク深いカレールウにチキン・ポークの旨味を加え、4種のチーズでまろやかに仕上げた鍋スープです。

久原醤油 はくさいの うま鍋 700g

焼きあご、鰹、椎茸のだしが白菜の芯まで溶け込む、上品な醤油味で食がすすむ寄せ鍋つゆです。

久原醤油 もやしのうま鍋 700g

濃厚でまろやかなとんこつ旨味を効かせた、いつものもやしがおこそうになる寄せ鍋つゆです。

モランボン 菜の匠 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味 750g

とんこつ・野菜だしのまろやかでコクのある鶏がら白湯を、ごま油で風味よく仕上げた白菜鍋用スープです。

ダイショー 野菜ソムリエ青野菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 鶏だし醤油鍋スープ 750g

鶏だしのコク深いスープに、鰹、昆布、椎茸の旨味を加えた、野菜が主役になる鍋スープです。

イチビキ 甲羅本店 かにすぎだし 750g

かに料理店「甲羅本店」のかにすぎの味を忠実に再現。魚介の味を活かす、上品な味わいです。

モランボン えび味噌鍋用スープ 750g

えびの風味と濃厚でコクのある味噌の味わいが、くせになる、おいしい鍋用スープです。

ダイショー 鮮魚亭 かき鍋スープ 750g

本枯鰯節の風味、本みりんの甘みと、ほどよい辛みが効いた濃厚赤だしスープは、かきと相性抜群です。

日本食研 鮭の寄せ鍋つゆ みそ味 750g

昆布の一番だしと隠し味の甘酒の甘みが、大人気の鮭の味を引き立てる、やさしい味噌味の寄せ鍋つゆです。

鍋 でもおいしい

野菜たっぷり!! 濃厚鶏白湯鍋

鍋 変幻自在な

麺 でもおいしい

鶏白湯ラーメン

できました

変幻自在 鶏白湯スープの素

濃縮タイプ

1人前48g×4袋

便利な個包装タイプ

使う方、食べ方は十人十色

300mlのお湯で、鶏白湯スープ

200mlのお湯で、濃縮タイプ

個包装

フィール オリジナル

おうちで 銘店の味!! 鍋で楽しむ煮込うどん

創業百余年、うどんの老舗「石丸製麺」が打ち上げた「煮込み専用包丁切り半生うどん」と「うどんつゆ」のセットです。つゆは、**渋みと濃厚さ**がおいしい「八丁味噌煮込」と八丁味噌仕立ての「カレー煮込」の2種類。おうちで食べ比べてみてください。

石丸×FEEL×ヤマモリ フィールマイスター つゆ付

本場名古屋人も納得する **【半生】八丁味噌煮込うどん** 2人前

麺に少し芯が残るくらいの名古屋流かた煮込みがおすすめ!

名古屋流 煮込時間 **7分**

鍋で麺を3分煮込んだ後、味噌煮込うどんつゆを入れてさらに4分煮込みます。

石丸×FEEL×ヤマモリ フィールマイスター つゆ付

本場名古屋人も納得する **【半生】カレー煮込うどん** 2人前

白飯&とろけるチーズを混ぜるだけ、べはチーズリゾットがおすすめ!

名古屋流 煮込時間 **8分**

鍋で麺を3分煮込んだ後、カレー煮込うどんつゆを入れてさらに5分煮込みます。

Instagram

2021年 わが家の この鍋が美味しい コンテスト

【期間】2021年9月1日(水)~12月31日(金)

あなたの好きな鍋つゆや おうち鍋の写真をInstagramで大募集!

「#フィールで鍋2021」を付けて投稿しよう!

Instagram

抽選で 20名様に プレゼント!

フィールの オリジナルブランド商品 フィールマイスター詰め合わせ (1,000円相当)

キャンペーン詳細は、こちらのQRコードよりアカウントの投稿をご確認ください。

Instagram

フィール公式 Instagram アカウント

QRコード

Instagram

2021年 わが家の この鍋が美味しい コンテスト

【期間】2021年9月1日(水)~12月31日(金)

あなたのお好きな鍋つゆやおうち鍋の写真をInstagramで大募集!

※詳しくは裏面、またはQRコードよりアカウントの投稿をご確認ください。

Instagram

フィール公式 Instagram アカウント

QRコード

お一人でもご家族でも 使う方、食べ方は自在! 鍋でもラーメンでも、楽しめる変幻自在な 万能スープができました。

水野バイヤー

☆☆☆1人前の作り方☆☆☆

鍋 スープの素 1袋 + お湯200ml + 鶏肉・野菜など

ラーメン スープの素 1袋 + お湯300ml + お好みの具材

※ご利用人数に応じて分量を調整してください。

フィールオリジナル開発の鍋つゆを使ったアレンジメニューやバイヤーが厳選した、おすすめ鍋つゆ商品をご紹介します。



フィールオリジナル

FEEL×石田缶詰 フィールマイスター
黄金色の和風だし
寄せ鍋つゆ 750g

日本で初めて白だしを開発した
七福醸造の白だし使用!

袋の中に、そのまま
食べられる
日高昆布
& 鰹厚削り
入り!!



定番鍋
鶏つみれの寄せ鍋



フィールオリジナル

FEEL×石田缶詰 フィールマイスター
あさり潮鍋つゆ
しお味 750g

魚貝豊かな「海の味」!

あさり、ホタテ、
かつお節エキスを加え、
あさりのむき身も入り、
透き通ったあさり味の
鍋つゆです。



定番鍋
海鮮ごちそう潮鍋

寄せ鍋つゆ 活用レシピ



さらにアレンジ!! こんな料理にも!

- **和風ロールキャベツ**
鍋つゆでロールキャベツを煮ると、ごはんにも合う和風の味わいに。
- **お蕎麦屋さんのカレーうどん**
鍋つゆにカレーを加えると、だしが効いたプロ級のカレーうどんに。
- **和風ポトフ**
コンソメスープを鍋つゆに変えると、和風味のポトフに。

さらにアレンジ!! こんな料理にも!

- **キムチチゲ**
鍋つゆに刻んだキムチを加えて、お好みの具材を煮ます。

白だし香る肉じゃが

材料 寄せ鍋つゆ…1袋 (750ml)、
しょうゆ・みりん…各小さじ2、
豚薄切り肉…200g、じゃがいも…3個、
たまねぎ…1/2個、にんじん…1/2本、
しらたき…100g、いんげん…4本

作り方
① 豚肉は3cm幅に、じゃがいもとにんじんは食べやすい大きさの乱切りに、たまねぎはくし形に、しらたきは食べやすい長さに切ります。
② 鍋に鍋つゆ、しょうゆ、みりん、豚肉以外の①の材料を入れて火にかけます。ひと煮立ちしたら豚肉を入れて、落としふたをして弱火～中火で12分ほど煮てください。食べやすい大きさに切ったいんげんを加え、さらに3分ほど煮ます。

うどんを加えて
「小田巻蒸し」も
おすすめ!

土鍋でつくる大きな茶碗蒸し

材料 寄せ鍋つゆ…1袋 (750ml)、卵…5個、鶏もも肉…200g、かまぼこ…5切れ、
椎茸…2～3個、みつば…少々

作り方
① 鶏もも肉は1cmの小切り、椎茸は薄切りにします。
② ボウルに溶いた卵と鍋つゆを入れて混ぜ合わせます。
※鍋つゆの昆布や鰹節はお好みで取り除いてください。
③ 土鍋に①の鶏肉、椎茸、かまぼこ、みつばを入れて、②の卵液を注ぎます。
④ ふたをして弱火で加熱し、15～20分ほど蒸します。

あさり潮鍋つゆ 活用レシピ



簡単にアレンジ!! こんな料理にも!

- **簡単クラムチャウダー**
あさり潮鍋つゆ…1袋 (750ml)、
フィールマイスター シーフードミックス…1袋、
A[ベーコン…100g、じゃがいも…2個、たまねぎ…1個、
にんじん…1本、キャベツ…3枚]、
牛乳…600ml、塩・こしょう…各少々

簡単にアレンジ!! こんな料理にも!

- **炊飯器でつくる海鮮パエリア**
あさり潮鍋つゆ…350ml、米…2合、いか…1パイ、えび…6尾、鶏もも肉…100g、
(2～3人分) たまねぎ(みじん切り)…1/4個、にんにく(みじん切り)…1かけ分、パプリカ…1/2個、
白ワイン…小さじ2、オリーブオイル…小さじ1、レモン・バジル…各適量



フィールバイヤーが
今年おすすめの鍋つゆを一挙ご紹介!

鍋つゆコレクション2021

他にも豊富な鍋つゆを取り揃えています。
今年のマイブームの味を探してください!

150品以上の鍋つゆを
試して選びました!

BEST 1

田麻製麺
元祖唐々本舗鍋スープ
辛さ3番、辛さ1番……………各750g

播州姫路で長年愛され続けてきた行列のできる店「唐々本舗」の名物鍋。最初は甘くて辛さが追ってくる!後を引く旨さ。辛さ初級の「1番」と、人気の辛さ中級「3番」です。

BEST 2

こちらも、
おすすめ!

サンダイナー
寄せ鍋スープ…600g

野菜の旨味を引き出す、
やみつき濃厚和風だしが
おいしい鍋スープです。

味噌豚骨鍋
スープ…600g

BEST 3

ベル食品
北海道 花咲がにだし
しょうゆ鍋つゆ…750g

北海道根室産花咲がにのだし
を使用。ひと口目から、かにの
味がすごい!シメのかに雑炊も
絶品です。

今年のトレンド
にんにく・だし系!

ミツカン
メまで美味しい
炒めにんにく
醤油鍋つゆ
(ストレート)…750g

鶏ガラスープに焦がし醤油
を合わせ、炒めにんにくを
加えた、香ばしい風味とコク
のある旨味が特徴の鍋
つゆです。

にんべん
かつおだし鍋つゆ
寄せ鍋醤油味…750g

創業元禄12年(1699年)
東京・日本橋の鰹節専門店
にんべんの鰹節と、魚介の
旨味に鶏がらだしを加え
たコクのある醤油味の鍋
つゆです。

味の素
鍋キューブ
おでん本舗
あごだし醤油…66g

上質なあごだしに鰹といりこ
のだしを加えた、コクのある
キューブタイプのおでん用の
素です。酵素のチカラにより短
時間で味が染み、本格的な
おでんが楽しめます。

にんべん
かつおだし鍋つゆ
寄せ鍋塩味…750g

具材の旨味を引き出す赤穂
の塩味を使用。老舗の鰹節
専門店にんべんの鰹節、鯖
節と帆立の旨味を合わせて
、魚介の旨味を活かした
塩味の鍋つゆです。

今年のトレンド
ラーメン店監修!!

ダイショー
名店監修鍋スープ
一風堂
博多とんこつ
赤丸新味……………700g

ラーメンの名店「一風堂」監修
で「赤丸新味」を再現。とんこ
つエキスの濃厚な味わいに、
豆板醤の旨味のある辛さを加
えた鍋スープです。

明星食品
ひとりメラー鍋
辛麺屋 輪監修
宮崎辛鍋……………111g

人気ラーメン店「辛麺屋 輪」
の味を楽しめるお一人用鍋の
素。唐辛子の辛みと旨味が染
み出たスープに、鍋に合う麺が
付いてびびり楽しめます。

ダイショー
名店監修鍋スープ
麵屋武蔵
だし醤油味……………700g

ラーメンの名店「麵屋武蔵」
監修のもと、醤油ベースに、
鶏・鰹・海老の旨味で奥深い
味わいにし、にんにくやこ
しょうでラーメン風に仕上
げました。

明星食品
ひとりメラー鍋
信玄監修
札幌味噌鍋……………116g

人気ラーメン店「信玄」の味
を楽しめるお一人用鍋の素。
コクのある味噌のまるや
かなスープに、鍋に合う麺が
付いてびびり楽しめます。

日清食品
ラーメン有名店
コラボ鍋つゆ
千里眼監修
濃厚にんにく
豚骨醤油……………94g

ラーメン有名店監修の濃厚スープでつくる鍋
つゆ。東京駒場の名店「千里眼」監修による、
にんにく、脂の旨味と醤油を効かせた濃厚
ガッツリな豚骨醤油味です。

日清食品
ラーメン有名店
コラボ鍋つゆ
ますたに監修
濃厚背脂
鶏ガラ醤油……………76g

ラーメン有名店監修の濃厚スープでつくる鍋
つゆ。京都北白川の名店「中華そば ますたに」
監修による、背脂のコクと旨味を凝縮した濃厚
な鶏ガラ醤油味です。