

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

自社製あご魚骨など、
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
もやしごちそうに
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 変幻自在な
でもおいしい
濃厚鶏白湯鍋
野菜たっぷり!!
鶏白湯ラーメン
でもおいしい
できました

◆フィール オリジナル◆
FEEL×ヤマモリ フィールマイスター
変幻自在 鶏白湯スープの素 48g×4袋
濃縮タイプ

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。

<p>石丸×FEEL×ヤマモリ フィールマイスター 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</p> <p>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!</p> <p>7分</p> <p>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。</p>	<p>石丸×FEEL×ヤマモリ フィールマイスター 本場名古屋人も納得する 【半生】カレー煮込うどん 2人前</p> <p>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!</p> <p>8分</p> <p>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。</p>
--	---

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
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)
20名様にプレゼント!

Instagram
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。
フィール公式
Instagramアカウント

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
Instagram
Instagram
Instagram

お一人でもご家族でも
使え方、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人前のつくり方☆☆

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、おすすめの商品をご紹介します。



フィール
オリジナル

FEEL×石田佐詰 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×石田佐詰 フィールマイスター
あさり潮鍋つゆ
しお味 750g

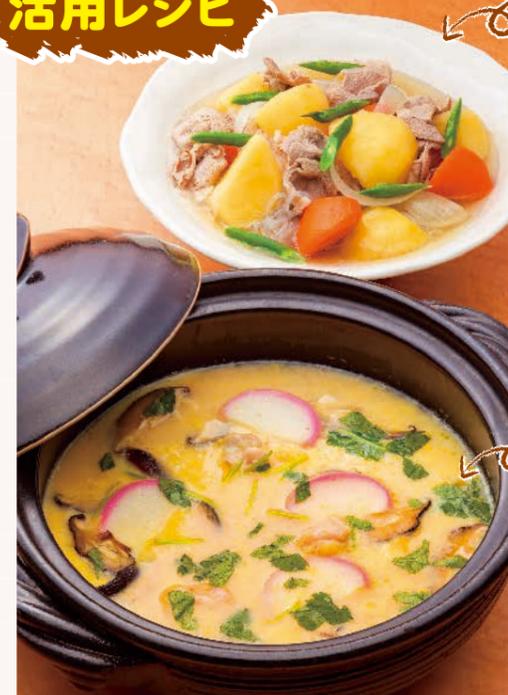
魚貝豊かな
「海の味」!

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



白だし香る肉じゃが

材料 寄せ鍋つゆ…1袋(750ml)、
(4~5人分) しょうゆ・みりん…各大きじ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

つくり方

- 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。

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。

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、
(5人分) 椎茸…2~3個、みつば…少々

つくり方

- 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。

うどんを加えて
「小田巻蒸し」も
おすすめ!

あさり潮鍋つゆ
活用レシピ



簡単クラムチャウダー

材料 あさり潮鍋つゆ…1袋(750ml)、
(4人分) 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

つくり方

- ①Aの材料は約1cm角の大きさに切ります。
- ②鍋に鍋つゆを入れて火にかけ、①を加えます。
- ③じゃがいもに火が通ったら、シーフードミックスと牛乳を加えて、ひと煮立ちさせ、塩・こしょうで味を調えます。

炊飯器でつくる海鮮パエリア

材料 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…大きじ2、オリーブオイル…大きじ1、レモン・バジル…各適量

つくり方

- ①米は洗って、ざるに上げておきます。
- ②いかはワタと軟骨を抜いて、胴は1cm幅に切り、足は食べやすく切り、えびは尾の1関節を残して殻をむいておきます。パプリカは1cm幅に切ります。
- ③炊飯器の内釜に①の米と鍋つゆ、白ワイン、オリーブオイルを入れ、たまねぎ、にんにく、②のいか、えび、パプリカを順にのせて炊き上げます。
- ④炊き上がったたら、さっくりと混ぜ合わせて器に盛り、くし形に切ったレモンとバジルを添えます。

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。



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!

バイヤー厳選の鍋

BEST 1



田藤製麺
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
後で辛さが追ってくる!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



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。

こちらも、
おすすめ!



鶏鍋スープ
…600g



味噌豚骨
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、かにかの
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!

最新!おすすめ鍋



ミツカン
めでた美味し
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。



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。



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
の天塩を使用。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!!

銘店コラボ鍋



ダイショー
名店監修鍋スー
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。



ダイショー
名店監修鍋スー
麺屋武蔵
だし醤油味…700g
ラーメンの名店「麺屋武蔵」
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
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
み出したスープに、鍋に合う麺
が付いてびまで楽しめます。



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
付いてびまで楽しめます。



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。