

合格 鍋チューン

フィールバイヤーが実食して厳選した

★ 本当においしい鍋つゆ10種類を大公開!

★ 推しポイントや、さらにおいしくするアイデアもご紹介します

★ メーカー対抗! ★
鍋つゆ決定戦2024
結果発表!!

満場一致



サンダイナー食品
もつ鍋
(しょうゆ味・みそ味)
600ml
昆布・鰹・椎茸の旨味で仕上げ、にんにくや生姜などの薬味が、もつの臭みを抑えた、絶品のもつ鍋スープです。

推しポイント
しょうゆ味・みそ味の2種類ともに、家庭で簡単に本場博多流もつ鍋が楽しめます!

プロの提案
シメには「カレー粉・ご飯・チーズ」を入れたカレー風チーズリゾットが、スープとの相性抜群です。

水野商品部長

満場一致



イチビキ
ちゃんこ霧島監修
ちゃんこ鍋スープ
720g
東京両国にある元大関霧島の人気ちゃんこ鍋店「ちゃんこ霧島」の味を再現した、本格的なちゃんこ鍋スープです。

推しポイント
鶏がら豚骨スープに醤油、味噌、塩をバランスよく合わせた特製スープは、まさに霧島ならではの味!

プロの提案
豚肉、鶏肉、えびなどの具材をたっぷり入れることで、よりお店の味に近づけることができます。

村上スーパーバイザー

満場一致



ニッスイ
銀座 簀監修
鶏白湯Nabeスープ
700g
人気ラーメン店「銀座 簀(かがり)」が監修した、ポタージュのように濃厚な鶏白湯の味が楽しめる鍋スープです。

推しポイント
鶏白湯エキスとチキンオイルによる鶏の旨味を凝縮した、クリーミーで濃厚な味わいがたまらない!

プロの提案
野菜の旨味が溶け出したスープに、麺を入れることで最後のひとすすりまで楽しめる一杯に変化します。

西田バイヤー

満場一致

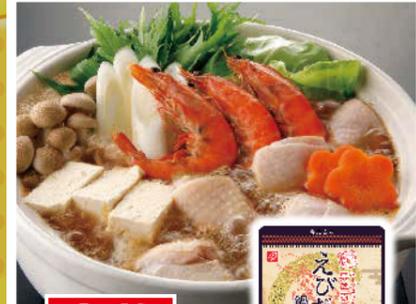


久原醤油
博多あごだし
おでんのつゆ
180g
具材にあごだしの旨味をしみ込ませる「濃縮つゆ」と「仕上げのつゆ」の2液で、だし感たっぷりのおでんが作れるつゆです。

推しポイント
2人前×2回分の分量が使いやすく、家庭で気軽に九州博多おでんを楽しむことができます!

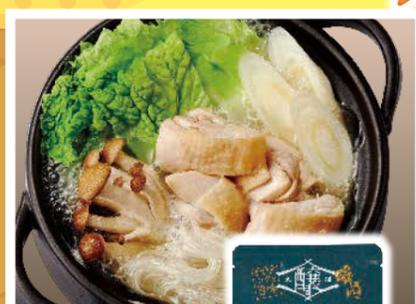
プロの提案
おでんの残り汁に一口大にした余った具とご飯、溶き卵を入れ、刻みネギを加えると濃厚だしの雑炊が楽しめます。

濱田バイヤー



合格
ベル食品
奥芝商店監修
えびだし鍋つゆ
750g
スープカレーの名店「奥芝商店」が監修。えび醬とえび粉を煮込み、鶏の旨味を合わせた鍋つゆです。

推しポイント
残ったスープにカレールウを溶いて「えび旨カレー」として、シメまで楽しめる鍋つゆです!



合格
大関
発酵鍋の素 香味鶏白湯
22g×3袋
720g
にんにく、生姜など香味野菜の香りも華やか! 鶏だしの旨味に、米麹甘酒を加えマイルドに仕上げた発酵鍋の素です。

推しポイント
酒造りで培った技術を活かした発酵素材のこく旨味で、体の内側から整う新ジャンルの鍋つゆ!



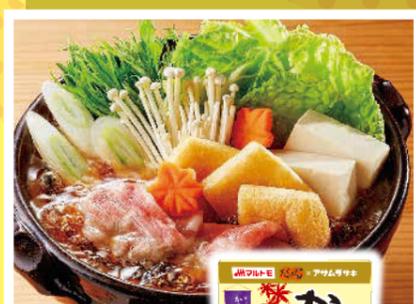
合格
ニビシ醤油
まろやか
味噌豆乳鍋スープ
720g
国産大豆の豆乳とニビシ自慢の合わせ味噌をブレンド。鰹と昆布の旨味を調和させた、まろやかでこくのある鍋スープです。

推しポイント
子どもから大人まで楽しめる、やさしい味わい! シメはうどんやパスタ、リゾットなどアレンジ自在!



合格
ヤマサ醤油
うま肉鍋つゆ にごり鰹だし
750g
鰹・うめ・そうだ、3種の魚粉のザラツとした濃厚な旨味に、うすくち醤油を加えた、お肉をおいしく食べられる鍋つゆです。

推しポイント
いつものお肉がジュワツとジューシーに大変身! 肉好きには、たまらない!!



合格
マルトモ
だし小鍋 かけ醤油鍋つゆ
150g×2袋
750g
広島県産牡蠣の旨味たっぷり! 老舗醤油メーカーのアサムラサキ「かけ醤油」を使用した鍋つゆです。

推しポイント
だしの風味とかきのこく深い旨味が味わえる鍋つゆは、お肉だけでなく海産物との相性も抜群!



合格
ヤマキ
豚しゃぶ
野菜鍋つゆ はまぐり
750g
はまぐり・あさり・かき、3種類の貝の旨味と風味を賢く楽しめる、上品な味わいに仕上げた、しゃぶしゃぶ鍋つゆです。

推しポイント
家庭で手軽に見だしの鍋を楽しむことができ、お肉も野菜も素材本来の味が引き立ちます!