

リピートしたくなる
おいしさ!

だし旨な鍋つゆ3選



ちゃんこ鍋スープ
イチビキちゃんこ霧島監修ちゃんこ鍋スープ
東京両国にある元大関霧島のちゃんこ鍋店の味を再現。鶏がら豚骨スープに醤油、味噌、塩を合わせた本格的な味わいです。シメでうどん、さらには残りのスープで雑炊がおすすめです。



北海道かきだし
キムチ鍋つゆ
ベル食品北海道かきだし
キムチ鍋つゆ
北海道厚岸産かきだしの旨みと、魚介の風味が効いたコク深い味わいのキムチ鍋つゆです。シメは海鮮風キムチラーメンがおすすめです。



ヤマサ醤油
うま肉鍋つゆ
にごり壁だし
ベル食品 にごり壁だし
うま肉鍋
750g
北海道厚岸産かきだしの旨みと、魚あらがお出汁で、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。シメはうどんがおすすめです。

Feel-Meister®

フィールオリジナル開発 鍋つゆに新作登場!

新発売



◆フィール オリジナル◆
FEEL×イチビキ フィールマイスター
名古屋人も納得する
八丁味噌鍋つゆ
八丁味噌
40g×4袋
名古屋めしの代表的な調味料「八丁味噌」を使った甘み控えめで、豆由来の濃厚な旨みとコクがおいしい鍋つゆです。
「うどん」「おでん」にも!!

おいしさに自信あり!
フィール限定の
鍋つゆ

◆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、七福醸造の白だしを使用。どんな食材とも相性のよい寄せ鍋つゆです。

袋の中にそのまま食べられる
日高昆布&鰹厚削り入り!!



◆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
あさり、ホタテ、かつお節エキスに加え、あさりのむき身が入った、透き通ったあっさり味の鍋つゆです。
シメは「うどん」がおすすめ!



鍋つゆを使ったアレンジいろいろ♪



▲詳細は、こちらから



鍋つゆ人気投票 2025

あなたの一票が特売商品を決める!

フィール店頭で、ぜひ投票をお待ちしております。

1位になった商品は11/27のチラシでお値打ちに販売します!!

おいしい いたのしい あったかい ————— フィールコーポレーション Take Free ご自由にお持ちください
Good Feeling
2025 Vol.99



「食の楽しさ」発見!
おいしさと健康を考えた食生活のためのコミュニケーション誌



お肉・魚介・野菜に合う鍋つゆを
フィールバイヤーが厳選してご紹介!!

お肉がメインのがっつり肉鍋!



モランボン
コク旨スープがからむ
**至福のゆず醤油
鍋用スープ** 750g

本醸造醤油と鶏がらのスープに、
ゆず皮と鶏油を効かせた、
まろやかな味わいの鍋スープです。



バイヤーの推し具材
桜姫鶏つみれ・豚肉(ロース肉)



**桜姫
国産鶏肉**
フィール特製の
鶏つみれ&豚ロースが
コク旨スープにマッチ!

こちらも
おすすめ①
**ダイショーア
豚肉がおいしい
鍋スープ** 750g



こちらも
おすすめ②
**日本食研
両国鶏醤油
ちゃんこ鍋つゆ** 750g



**トリゼンフーズ
博多華味鳥
鶏だし生姜鍋** 600g



**フンドーキン醤油
だし薰る
味噌ちゃんこ
鍋つゆ** 750g



**ウエスト
うどんだし
寄せ鍋** 720g

福岡を代表する
うどん店「ウエスト」の
出汁をたっぷり効かせた
寄せ鍋スープです。

モランボン
コク旨スープがからむ
**至福のゆず醤油
鍋用スープ** 750g

本醸造醤油と鶏がらのスープに、
ゆず皮と鶏油を効かせた、
まろやかな味わいの鍋スープです。

魚介の旨みが染み渡る 海鮮鍋!



ダイショーア
神田川監修
究極の鮭鍋つゆ
..... 700g

和食の名店「神田川」監修。
魚介と野菜の旨みでコクある味わい!
鮭をおいしく食べられる鍋つゆです。



バイヤーの推し具材
カネテツ 海老入もち餃子



だしの旨みが
海老入りのもち餃子に
からみあい絶品!

こちらも
おすすめ①
**モランボン
海の幸鍋用スープ
なごみ** 750g

北海道産日高昆布だしと
焼津産からしが、
豚肉のおいしさ引き立てる
鍋スープです。

こちらも
おすすめ②
**イチビキ
赤から鍋スープ
3番** 720g

秘伝のみぞ複数の唐辛子を
ブレンドして、名古屋名物
「赤から鍋」の味を再現! 具材に
海老やアサガオがおすすめです。

こちらも
おすすめ①
**モランボン
野菜をいっぱい食べる鍋
もやし坦々鍋スープ** 750g

もやしを主役に楽しめる!
ピリ辛ごまあ味噌仕立ての
坦々鍋スープです。

こちらも
おすすめ②
**モランボン
菜の匠
菜のだし鍋用スープ** 750g

すりおろし玉ねぎと大根、椎茸
野菜の旨みが溶け込んだ
和風醤油味の鍋スープです。
具材に白菜がおすすめです。



**ミツカン
めまで美味しい
北海道産
ほたてと蛤の
貝だし鍋つゆ** 750g

北海道産ほたてだしと
蛤エキスを使用。
貝の奥深い旨みを贅沢に
楽しめる鍋つゆです。



**イチビキ
まつや
とり野菜みそ
鍋スープ** 720g

石川県で有名な調理みそ
「まつやとり野菜みそ」を
ストレート鍋スープに
仕上げました。



**ニビシ醤油
長崎
ちゃんぽん鍋
スープ** 720g

くせのない白濁とんこつ
スープに、ほたての旨みを
加えた味わい深やかな
鍋スープです。



**ヤマキ
高杉晋作
鍋つゆ
真鯛だし塩** 700g

幕末の長州藩士、
高杉晋作が好んだとされる
鯛の塩煮をイメージ!
真鯛だしが
上品な味わいです。



**エバラ
なべしゃぶ
柑橘醤油
つゆ** 100g x 2袋

本醸造醤油と
昆布だしに
柚子・かぼす果汁
をプラス!
ごま油薫る、
なべしゃぶつゆです。

野菜が主役のヘルシー野菜鍋!



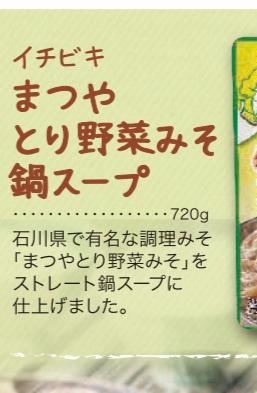
久原醤油
だしを味わう
キャベツしゃぶ鍋つゆ 750g

あごだしの旨みに、隠し味の梅酢の酸味が
バランスよくマッチ! キャベツ本来の
おいしさを楽しめる鍋つゆです。



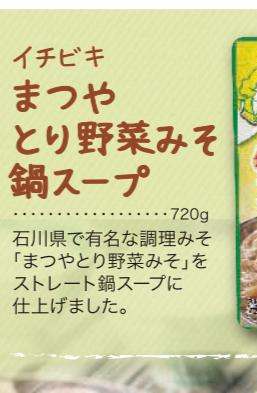
バイヤーの
推し具材
キャベツ

だし感しきり!
鍋つゆがキャベツの
甘みを引き立てます!!



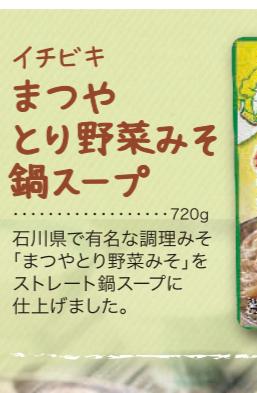
**イチビキ
まつや
とり野菜みそ
鍋スープ** 720g

石川県で有名な調理みそ
「まつやとり野菜みそ」を
ストレート鍋スープに
仕上げました。



**ニビシ醤油
長崎
ちゃんぽん鍋
スープ** 720g

くせのない白濁とんこつ
スープに、ほたての旨みを
加えた味わい深やかな
鍋スープです。



**ヤマキ
高杉晋作
鍋つゆ
真鯛だし塩** 700g

幕末の長州藩士、
高杉晋作が好んだとされる
鯛の塩煮をイメージ!
真鯛だしが
上品な味わいです。



**エバラ
なべしゃぶ
柑橘醤油
つゆ** 100g x 2袋

本醸造醤油と
昆布だしに
柚子・かぼす果汁
をプラス!
ごま油薫る、
なべしゃぶつゆです。