

リピートしたくなる おいしさ! だし旨な鍋つゆ 3選



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、さらに残りのスープで雑炊がおすすめです。



ベル食品
北海道かきだし
キムチ鍋つゆ
.....750g

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
にがり鰹だし
.....750g

鰹・うめ・そうだ、3種の魚粉の濃厚な旨みに、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。シメはうどんがおすすめです。



Feel-Meister
新発売

鍋つゆに新作登場!

◆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
.....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!!



◆フィール オリジナル◆
FEEL×石田佐緒 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×石田佐緒 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、かつお節エキスを加え、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 人気投票 2025

あなたの一票が特売商品を決める!

1位になった商品は11/27日のチラシでお値打ちに販売します!!

フィール店頭で、ぜひ投票をお待ちしております。



鍋つゆを使ったアレンジいろいろ♪

▲詳細は、こちらから



まいにちのお鍋

白ごはんがあれば、今日の献立完成!

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。



佐久間バイヤー

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
豚肉がおいしい
鍋スープ……………750g

北海道産日高昆布だしと
焼津産かつおだしが、
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

日本食研
両国鶏醤油
ちゃんこ鍋つゆ……………750g

鰹と醤油の華やかな香りと
鶏の濃厚な旨みを堪能できる
ちゃんこ鍋つゆです。
具材に鶏も肉がおすすめです。



トリゼンフーズ
博多華味鳥
鶏だし生姜鍋……………600g

水たき料亭「博多華味鳥」
の鶏がらスープと、
国産きざみ生姜で
滋味深い味わいに!



フンドーキン醤油
だし薫る
味噌ちゃんこ
鍋つゆ……………750g

鶏と豚の旨みが効いた出汁と、
九州甘口あわせみその
まろやかな味わいが特徴です。



ニビシ醤油
ウエスト監修
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。

魚介の旨みが染み渡る 海鮮鍋!



ダイショー
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。



粕谷バイヤー

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

だしの上品な旨みと
ほのかなゆずの香りが楽しめる
醤油味の鍋スープです。
具材に鰹や鯛がおすすめです。



こちらも
おすすめ②

イチビキ
赤から鍋スープ
3番……………720g

秘伝のみそに複数の唐辛子を
ブレンドして、名古屋名物
「赤から鍋」の味を再現! 具材に
海老やあさりがおすすめです。



ミツカン
びまで美味しい
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。

松屋栄食品本舗
和風
めんたいこ
鍋スープ……………600g

鰹・昆布だしをベースに、
博多明太子の
つぶつぶ感も楽しめる
新感覚の鍋スープです。



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。



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。



岡田バイヤー

バイヤーの
推し具材



キャベツ
だし感しっかり!
鍋つゆがキャベツの
甘みを引き立てます!!

こちらも
おすすめ①

ダイショー
野菜をいっぱい食べる鍋
もやし担々鍋スープ……………750g

もやしを主役楽しめる!
ピリ辛ごま味噌仕立ての
担々鍋スープです。



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。



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……………720ml

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



エバラ
なべしゃぶ
柑橘醤油
つゆ……………100g×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。