

## \*ラブちゃんの デリシヤス レポート

ぎゅーとら  
鍋つゆ試食会に潜入!

毎恒例、真夏に開催される  
ぎゅーとら鍋つゆ試食会に行ってきましたよ!  
全部で26種類の鍋つゆが大集合!  
それぞれのおいしい組み合わせで  
どれもこれもおいしそう!  
100人以上のぎゅーとらスタッフが試食し、  
イチオシの鍋つゆに投票したよ!

ぎゅーとらスタッフ投票の結果、  
1位から5位に選ばれた鍋つゆは  
次のページへ!おいしいコメント、  
おすすめのお食べ方も合わせて紹介!

## ぎゅーとらスタッフが選んだ! 鍋つゆ BEST 5

**BEST 1**

ヤマキ様  
**うどん寄せ鍋つゆ**

関西で親しまれている  
鍋メニューである  
「うどんすき」をヒントとして  
生まれた商品です。

「だし」のしみたうどんを野菜と一緒に味わう鍋つゆです。  
3種のだしを効かせ、関西風に仕上げました。

**BEST 2**

寿がきや様  
**岐阜タンメン監修  
塩タンメン鍋つゆ**

人気ラーメン店の味を再現しました。ニンニクの効いた塩ベース  
のやみつきになる味わいです。メはもちろんラーメンで!!

**BEST 3**

日本食研様  
**コク深豆乳鍋の素**

濃厚な豆乳と豚の旨みで、食べたらわかる圧倒的なコク深さ。  
メまでおいしいコラーゲン入りの鍋つゆです。

**BEST 4**

久原醤油様  
**あごだし塩寄せ鍋**

焼きあごだしに豚と鶏、魚介の旨みを含ませた  
塩味の寄せ鍋つゆです。自社製鰹魚をプラス  
まろやかで上品な味に仕上げました。

**BEST 4**

ミツカン様  
**おかずスープの素  
濃厚鶏白湯豆腐**

じっくり煮込んだ鶏ガラスープをベースに、コラーゲンを  
含ませた、コクがあって濃厚な味わいの鶏白湯スープです。  
とろみのあるスープなので、スープが豆腐によくからみます。

### 体ぽかぽか 野菜たっぷり スタミナ鍋

**材料(4人分) 1食・303kcal**

- 岐阜タンメン監修 塩タンメン鍋つゆ1袋 【トッピング】
- 豚バラ肉 …… 200g
- 白菜 …… 1/4玉(400g)
- もやし …… 200g
- ねぎ …… 1本(100g)
- にんじん 1/3本(50g)
- 唐辛子輪切 …… 2g
- 生姜 …… 12g
- バター …… 16g

**作り方**

- 豚バラ肉はあらかじめフライパンで炒めておく。
- 塩タンメン鍋つゆに輪切りにした唐辛子とすりおろした生姜を入れ温める。
- 炒めた豚バラ肉、白菜、ネギ、人参を加えて火が通ったら、もやしを加えてできあがり。

**この商品を使って**

たっぷりの野菜を美味しく食べられる、やみつきになる味わいの鍋つゆです。メにラーメンを入れれば、たちまちお店の味に!お店を知らない方でも、きっとまた食べたくなります。

●寿がきや食品  
岐阜タンメン監修 塩タンメン鍋つゆ 750g

### 焼あごだし染み込む かぶと鶏だんごの鍋

**材料(4人分) 1食・173kcal**

- メまで美味しい焼あごだし 鍋つゆストレート …… 1袋
- 鶏だんご …… 10個
- 小かぶ(葉つき) …… 4個
- にんじん …… 2本
- 長ねぎ …… 2本
- エリンギ …… 1パック
- 木綿豆腐 …… 1/2丁

**作り方**

- 小かぶは茎を少し残して切り、4等分にする。小かぶの葉は粗みじん切りにする。にんじんは乱切り、長ねぎは5cmのブツ切りにする。エリンギは縦4等分、木綿豆腐は食べやすい大きさに切る。
- 鍋にメまで美味しい焼あごだし鍋つゆストレートをよくふってから入れて火にかける。沸騰したら、小かぶの葉以外の①と鶏だんごを入れて火を通す。
- 仕上げに、粗みじん切りにした小かぶの葉を散らしてできあがり。

**この商品を使って**

コクがある味わいなので、お鍋はもちろんメまで美味しく食べられる鍋つゆシリーズです。焼あごを中心に、計7種のだしをブレンドし、あざりしてコクがある味わいに仕上げました。

●ミツカン  
メまで美味しい焼あごだし 鍋つゆストレート 750g

### 赤からおでん

**材料(4人分) 1食・228kcal**

- ストレート赤から鍋スープ 3番 …… 1袋 (辛さが好きな方には3番、辛さが苦手な方やお子様には1番がおすすめ)
- お好みのおでん具材 …… 適量

**作り方**

- 具材にあわせて下ごしらえをする。
- 鍋にストレート赤から鍋スープ3番を入れ、水を加える。(スープ:水=1:1)
- 具材を加え弱火で煮込んでできあがり。

**この商品を使って**

味のベースとなる味噌、唐辛子の他に、辛さに負けないコクのある甘味を出すために、はちみつを使用しています。お店で一番人気の赤から鍋3番をご家庭で手軽に楽しめます。

●イチビキ  
ストレート赤から鍋スープ 3番 750g

### トマト鍋

**材料(4人分) 1食・411kcal**

- 三重の真鯛 寄せ鍋つゆ …… 1袋
- トマト(大玉) …… 3個
- じゃがいも(大) …… 1個
- にんじん …… 1本
- キャベツ …… 1/4個
- 玉ねぎ …… 1個
- 鶏モモ肉 …… 約250g
- しめじ …… 1パック
- ウィンナー …… 8本

**作り方**

- 三重の真鯛 寄せ鍋つゆを600mlの水で希釈する。
- じゃがいもは2cmサイズにダイスカット、にんじんは5cmサイズに短冊切り。キャベツは5cm角に乱切り。玉ねぎは1.5~2cmで短冊切り。しめじは根を取りほぐす。
- 鶏肉モモはお好みのサイズにカット(目安:3cm角くらい)
- トマトは切込みを入れ熱湯につけて皮をむく。又はカットする。
- 土鍋にじゃがいもを鍋の底に敷く様に入れる。にんじん、トマトを入れ、キャベツはトマトの周りに入れる。カットした鶏肉を入れる。鶏肉の周りに玉ねぎ、しめじ、ウィンナーを入れ、①を入れふたをし、火を付け沸騰したらできあがり。

**この商品を使って**

三重県産真鯛の上品な風味と相性の良い、しょうゆベースのスープに仕立てた鍋つゆです。

●ヤマモリ  
三重の真鯛 寄せ鍋つゆ 270g

★ワンポイント★  
メにごはんを入れて、とろけるチーズでリゾットになるよ!