

定番の人気鍋から変わり鍋まで 鍋つゆ大集合!



**マルエ醤油
博多もつ鍋スープ
醤油仕立て (700g)**

博多定番のもつ鍋の醤油味を
ご家庭で簡単に召し上がれます。



**薬師庵
豆乳鍋スープ (700g)**

有機大豆使用。隠し味にワインや
チキンエキスで味を整え京都らし
く昆布味でまとめました。



**ニビシ醤油
博多辛子めんたい
鍋スープ (742g)**

鯉節の一番だしをベースに明太
子味を表現した鍋スープです。



**マルエ醤油
レモン鍋スープ (800g)**

広島産レモンとブイヨンを
ベースに洋風仕立てにしました。



**宮島醤油
糀鍋スープ (720g)**

糀を使用しているのでやさ
しい味に仕上がります。



**博淑屋
参鶏湯 (57.8g)**

手羽もとと水と一緒に煮込むだ
けで、絶品参鶏湯ができます。



**フンドーキ
寄せ鍋つゆ、焙煎ごま鍋つゆ
味噌ちゃんこ鍋つゆ (各750g)**

ㄇまで美味しく楽しめる鍋のつゆです。



**ベル食品
スープカレー鍋つゆ
(750g)**

焦がしバジルの香り広がる
スープカレー鍋つゆです。



**HOKUYA
柚子こしょう (50g)**

スープに溶けやすく、のど
越しと香りを大切にした柚
子こしょうです。



**HOKUYA
大人のための贅沢な
柚子ぽん酢 (360ml)**

国産厳選素材を使用したプ
レミアム柚子ぽん酢です。



**鳥寛
しゃぶしゃぶのたれ
(220g)**

濃厚ごまの風味を楽し
む大人のごまだれ。



**藤原製麺
鍋メます! ラーメン (140g)**

お鍋のㄇに
ぴったりの乾麺です。



町子さんのおすすめレシピ



あごだし豆乳ポトフ 2人分



【材料】

- ・HOKUYAあご入りだし 3P } 煮出しておく
- ・水 800cc
- ・キャベツ 1/4個 くし切りで4等分
- ・玉ねぎ 中1個 くし切りで6等分
- ・人参 中1/2個 大きめにカットして下ゆでしておく。
- ・じゃがいも 中2個 大きめにカットして下ゆでしておく。
- ・ブロッコリー 1/2個 小房に分けておく。
- ・オノノリ(オノノリ)あらびきポークフランク 1袋 1本を2等分
- ・オノノリ(オノノリ)ハーブフランク 1袋 1本を2等分
- ・オノノリ(オノノリ)ヨーロピアンナチュラルチーズ お好みで
- ・豆乳 400cc
- ・塩 小さじ1/2

【作り方】

- ①鍋にブロッコリー以外の野菜とソーセージを入れあごだしを注いで火にかける。
- ②20分程煮込んだら、ブロッコリー、豆乳、塩を入れて更に5分程煮込む。
- ③とろけるチーズをたっぷりかけて召し上がれ♪



骨付きチキンを入れて、コトコト煮込んでもおいしいよ☆



かきとベーコンのあごだしレモン鍋 2人分

【材料】

- ・HOKUYAあご入りだし 3p } 煮出しておく
- ・水 600cc
- ・塩 小さじ1/2
- ・レタス 中2玉 くし切りにしておく
- ・エリンギ 1p 一口大にカット
- ・オノノリ(オノノリ)熟成ベーコン 1p
- ・オノノリ(オノノリ)エキストラバージンオリーブオイル 50cc
- ・かき 10~15粒 よく洗って下ゆでしておく
- ・国産レモン 2個
(輸入レモンはワックスがかかっているので国産レモンを使ってね！)



【作り方】

- ①鍋にレタス、エリンギ、ベーコンを入れ、オリーブオイル、あごだしを注いで火にかける。
- ②沸騰したら1/2個分のレモン汁と輪切りにした残りのレモンを並べてもうひと煮立ちさせる。
- ③器にとって召し上がれ♪

レタスがぺろりと食べられる、絶品鍋！ブラックペッパーをかけても美味☆



戸田チーフの
うまいもん発見記



関越物産 国産豚のもつ煮 350g

「2種類の味噌をベースに、にんにくのうま味がきいたピリ辛のもつ煮やで！
ビールのあてにも、白ごはんのおかずとしても最高やわ!!
味がしっかりしてるから、キャベツと炒めて
ホイコーロー風にアレンジしたり、豆腐やネギと一緒に鍋で煮込んでもうまいねん!!」

