

キング NIKKEI PLUS 1

1	ヤマキ 地鶏だし塩ちゃんこ鍋つゆ	567
2	フジッコ 美人鍋つゆ	476
3	ハウス カレー鍋つゆ寄せ鍋風	455
4	ミツカン ごま豆乳鍋つゆ	413
5	モランボン 韓国コク仕込みキムチチゲ用スープマイルド中辛	371
6	ミツカン ギョまで美味しいとんこつしょうゆ鍋つゆ	343
7	エバラ 担々ごま鍋の素	196
8	ヤマキ <sup>はんぼっそん</sup> 韓福善のキムチ鍋つゆ	182
9	イオン トップバリュ寄せ鍋用つゆ	175
10	キッコーマン よせ鍋つゆ鶏がら塩	161
10	モランボン 薬味白湯チゲの素	161

(注) 右端の数字は専門家の評価をポイント化。3、7、10位の計4商品は濃縮タイプ、残りはストレートタイプ。価格は、複数のスーパーの販売データを集計した日経POS情報の12月21日～1月17日の平均、9位はプライベートブランド(PB=自主企画)商品のため販売価格

# 塩味・鶏ガラ

## 料理研究

1面から続く

市販の鍋つゆは、野菜や肉、魚などの具材と一緒に入れてそのまま火にかけておけるストレートタイプと、水で薄めて作る濃縮タイプがある。今回のランキングは両タイプとも対象とした。子どもや年配者など

様々な年齢層が混在する家族が、1シーズンに複数回、飽きずに食べるのに向く商品を選んでもらった。上位には、塩加減の難しい塩味ベース、手間のかかる鶏ガラを煮込んだつゆなど、家庭では簡単には作りにくい商品が並んだ。

1位は「ヤマキ 地鶏だし塩ちゃんこ鍋つゆ」。塩と地鶏をベースとしたシンプルながらコクもあるスープで、野菜など素材のうまみを素直に楽しめる。「どんな具材にも合う万能型」

(安井レイコさん) など幅広い支持を集めた。隠し味にゴマ油やガーリックエキスなどを使用。塩ベースのスープは単調な味になりがちだが「広がりのある味になっている」(土

屋敦さん)。風味付けにえたしようにゆからくる適な甘みもあり、エビやカなどの魚介類を加えてもいしく食べられそうだ。2位は「フジッコ 美人鍋つゆ」。鶏ガラを長時間

# 「締め」も楽しく会話に花

