

売れ筋ランキング つゆ 編

👑 コスパと味のバランス抜群!!

1位

追いかつお製法の香り高いまろやかなつゆです。コスパがよく、味のバランスが◎抜群の安定感で堂々の第1位となりました!!

関東風

**追いかつお
つゆの素**

注文番号	X009052
メーカー名	Mizkan
内容量	1800ml



👑 上品でまろやかな万能つゆ

2位

食べてみて納得の価格。上品でまろやかな味に仕上げた濃厚つゆです。名前はそばつゆですが万能に使えるところも人気の理由。

そばつゆ

そばつゆ

注文番号	X008322
メーカー名	創味食品
内容量	1800ml



👑 たっぷり使える関西風白だし

3位

本醸造白しょうゆにかつお節と椎茸のだしを合わせた白だしです。コスパの良さで内容量の多さが人気。堂々の3位にランクイン!!

関西風

**鰹節屋の
白だし**

注文番号	X105200
メーカー名	マルトモ
内容量	1800ml



4位

かつおの香りが強いエキスを使用し、風味を強化したつゆ。お手頃価格で手取りやすいところも人気の理由になっています。

関東風

本かつおつゆ

注文番号	X883213
メーカー名	マルトモ
内容量	1800ml



5位

口当たりがよく上品なおいしさの白だしです。使いやすいサイズ感と定番品だからこそ、安定の人気!!

関西風

**あわせだし
白だし**

注文番号	X036622
メーカー名	イチビキ
内容量	1000ml



売れ筋ランキング結果はこのようなになりました。(つゆ・だし)の味は**東西で大きく違う**事を知っている人も多いと思います。ちなみに**味の変わる境界線は東海地方**と言われています。そこで、裏面では東西のつゆの違いに少し触れてみました。味にこだわる皆様のご参考にしてはいかがでしょうか。

豆知識

関東つゆと関西つゆの境界線は関ヶ原だそうです。

●東西のつゆの特徴

関東つゆ	見た目の違い	関西つゆ
 色が濃いのが特徴です。		 色が薄いのが特徴です。
濃口醤油を使用しており、しっかりとした味わいが特徴です。	醤油の種類	薄口醤油を使用しています。出汁本来の味を活かすあっさりとした味わいです。
鰹節+濃口醤油	主な素材	昆布+薄口醤油 その他、煮干しや鰹節
どちらかと言えば硬水に近い。硬水は昆布の出汁がうまく取れません。軟水で取らないと生臭みがでてしまいます。	水の違い	全体的に軟水と言われている日本の中でも、関西は特に軟水と言われています。ミネラルが少ない軟水は昆布の出汁がとりやすいです。

●素材の話

鰹節	昆布						
●主な産地 鹿児島県 枕崎市・指宿市 静岡県 焼津市 国内産の98%は枕崎市・指宿市・焼津市産	●主な産地 北海道 根室市・えりも町・浜中町 青森 六ヶ所村・東通村・大間町 岩手 宮古市・洋野町・久慈市 国内産の90%は北海道産						
●主な種類 鰹節は水揚げした鰹を三枚におろし煮て燻し、表面の水分を飛ばしたものを【なまり節】、なまり節をさらに乾燥させたものを【荒節】、荒節の表面を削ったものを【裸節】、裸節にカビをつけたものを【枯節】といいます。	●主な種類 昆布は北海道でほぼすべての生産がされていて、産地によって【真昆布】【利尻昆布】【羅臼昆布】に分類されます。昆布によって硬さや形が違い、それぞれ違う特徴を持っています。						
<table border="0"><tr><td> 本枯節うす削り (血合い抜き)  すっきりとした味わいで香り高く、透明度が高い。 関東風 カビあり </td><td> 本枯節うす削り (血合い入り)  旨味が強く、濃い味のだしが取れる。 関東風 カビあり </td><td> 荒節うす削り (血合い入り)  一般的に使用される鰹節。香ばしさが特徴。 関西風 カビなし </td></tr></table>	本枯節うす削り (血合い抜き)  すっきりとした味わいで香り高く、透明度が高い。 関東風 カビあり	本枯節うす削り (血合い入り)  旨味が強く、濃い味のだしが取れる。 関東風 カビあり	荒節うす削り (血合い入り)  一般的に使用される鰹節。香ばしさが特徴。 関西風 カビなし	<table border="0"><tr><td> 真昆布  くせのない上品な甘みで色は透明に近い。 </td><td> 利尻昆布  味が濃く香り高く色は透明。 </td><td> 羅臼昆布  濃厚でコクのある味で、黄色みのあるだしが特徴。 </td></tr></table>	真昆布  くせのない上品な甘みで色は透明に近い。	利尻昆布  味が濃く香り高く色は透明。	羅臼昆布  濃厚でコクのある味で、黄色みのあるだしが特徴。
本枯節うす削り (血合い抜き)  すっきりとした味わいで香り高く、透明度が高い。 関東風 カビあり	本枯節うす削り (血合い入り)  旨味が強く、濃い味のだしが取れる。 関東風 カビあり	荒節うす削り (血合い入り)  一般的に使用される鰹節。香ばしさが特徴。 関西風 カビなし					
真昆布  くせのない上品な甘みで色は透明に近い。	利尻昆布  味が濃く香り高く色は透明。	羅臼昆布  濃厚でコクのある味で、黄色みのあるだしが特徴。					

●チラシに関するお問い合わせは…