

## 思い立ったら、お鍋にしよう！

『よせ鍋つゆ』  
『鶏がらちゃんこ鍋つゆ』  
『丸鶏塩ちゃんこ鍋つゆ』

ヒガシマル醤油株式会社

素材を煮るだけでメインディッシュになる、鍋料理。今夜は何にしようかな？なんて思ったら、鍋に決まりです。

お好みの素材や調味料を加えて。各家庭独自の味つけにしたり、最後に雑炊、うどん、ラーメンでしめるのも楽しみですね。

### 『よせ鍋つゆ』



『よせ鍋つゆ』400mL  
294円(税込)

鰹節・昆布・うさめ節(うるめ節・さば節・めじか節)・むろあじ節・とびうお・しいたけの8種類の合わせだしを贅沢に使い、本醸造淡口しょうゆで仕上げました。あっさりなのにコクがあり、素材のうま味を引き出すよせ鍋つゆです。濃縮タイプ。

### 『鶏がらちゃんこ鍋つゆ』



『鶏がらちゃんこ鍋つゆ』400mL  
294円(税込)

じっくり煮出した鶏がらだしをベースに、しょうがなどの香味野菜の風味をきかせ、コクのある味わいに仕立てました。特製の二度仕込み醤油で、濃厚な醤油ベースの味わいです。まろやかなうま味がお肉のおいしさを引き立て、野菜のうま味を引き出す、ちゃんこ鍋つゆです。濃縮タイプ。

### 『丸鶏塩ちゃんこ鍋つゆ』



『丸鶏塩ちゃんこ鍋つゆ』400mL  
294円(税込)

じっくりと煮出した丸鶏のだしを赤穂の塩で深いうま味のあっさり味に仕立てました。帆立と魚醤のコクと、しょうがとこしょうの風味がきいています。あっさりとしていながら、深みのある味わいをお楽しみいただけます。中華スープ、ワンタン、ラーメン、八宝菜、サムゲタンにもぴったりです。濃縮タイプ。

### いろいろな味が揃っています。 鍋つゆシリーズ



(左)『ごまみそ鍋つゆ』  
400mL 399円(税込)  
(中)『キムチ鍋つゆ』  
400mL 441円(税込)  
(右)『みそ鍋つゆ』  
400mL 441円(税込)

ヒガシマル醤油のホームページには、鍋料理のレシピや調理に役立つ情報が満載。ぜひご覧ください。 <http://www.higashimaru.co.jp/>