

食と資材の専門館 **PRO MARKET** **ProMarket** プロマーケット  
**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	<b>X009052</b>
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	<b>X008322</b>
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。コスパの良さと内容量の多さが人気。堂々の3位にランクイン!!

関西風

鯉節屋の  
白だし

注文番号	<b>X105200</b>
メーカー名	マルトモ
内容量	1800ml



4位

だし一筋の技が引き出す鯉節の芳醇な香りとうま味です。使い切りやすい500mlが1000mlを抑えランクイン!

関東風

めんつゆ

注文番号	<b>X607649</b>
メーカー名	ヤマキ
内容量	500ml



5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。お手頃価格で手に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	<b>X883213</b>
メーカー名	マルトモ
内容量	1800ml



6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	<b>X036622</b>
メーカー名	イチビキ
内容量	1000ml



プロマーケットでのランキング結果はこのようになりました。(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みてください。

**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

<div data-bbox="140 280 651 340" data-label="Section-Header"> <h2>関東つゆ</h2> </div> <div data-bbox="108 353 290 757" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="347 369 651 465" data-label="Text"> <p>色が濃いのが特徴です。</p> </div> <div data-bbox="347 492 651 654" data-label="Text"> <p>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。</p> </div> <div data-bbox="347 676 651 772" data-label="Text"> <p>鰹節+濃口醤油</p> </div> <div data-bbox="140 795 651 958" data-label="Text"> <p>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。</p> </div>	<div data-bbox="683 392 858 430" data-label="Section-Header"> <h3>見た目の違い</h3> </div> <div data-bbox="683 542 858 580" data-label="Section-Header"> <h3>醤油の種類</h3> </div> <div data-bbox="683 698 858 736" data-label="Section-Header"> <h3>主な素材</h3> </div> <div data-bbox="683 855 858 893" data-label="Section-Header"> <h3>水の違い</h3> </div>	<div data-bbox="890 280 1401 340" data-label="Section-Header"> <h2>関西つゆ</h2> </div> <div data-bbox="1248 353 1430 757" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="901 369 1236 465" data-label="Text"> <p>色が薄いのが特徴です。</p> </div> <div data-bbox="901 492 1236 654" data-label="Text"> <p>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。</p> </div> <div data-bbox="901 676 1236 772" data-label="Text"> <p>昆布+薄口醤油 その他、煮干しや鰹節</p> </div> <div data-bbox="901 795 1430 958" data-label="Text"> <p>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にやすいです。</p> </div>
--	--	--

# ●素材の話

## 鰹節

### ●主な産地

鹿児島県 枕崎市・指宿市      国内産の98%は枕崎市・指宿市・焼津市産  
静岡県 焼津市

### ●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。

<div data-bbox="108 1594 300 1662" data-label="Section-Header"> <h4>本枯節うす削り (血合い抜き)</h4> </div> <div data-bbox="108 1675 300 1765" data-label="Text"> <p>すっきりとした味わいで香り高く、透明度が高い。</p> </div> <div data-bbox="108 1765 300 1792" data-label="Text"> <p>関東風 カビあり</p> </div>	<div data-bbox="331 1594 523 1662" data-label="Section-Header"> <h4>本枯節うす削り (血合い入り)</h4> </div> <div data-bbox="331 1675 523 1765" data-label="Text"> <p>旨味が強く、濃い味のだしが取れる。</p> </div> <div data-bbox="331 1765 523 1792" data-label="Text"> <p>関東風 カビあり</p> </div>	<div data-bbox="555 1594 746 1662" data-label="Section-Header"> <h4>荒節うす削り (血合い入り)</h4> </div> <div data-bbox="555 1675 746 1765" data-label="Text"> <p>一般的に使用される鰹節。香ばしさが特徴。</p> </div> <div data-bbox="555 1765 746 1792" data-label="Text"> <p>関西風 カビなし</p> </div>
--	--	--

## 昆布

### ●主な産地

北海道 根室市・えりも町・浜中町      国内産の90%は北海道産  
青森 六ヶ所村・東通村・大間町      岩手 宮古市・洋野町・久慈市

### ●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。

<div data-bbox="794 1594 986 1662" data-label="Section-Header"> <h4>真昆布</h4> </div> <div data-bbox="794 1675 986 1765" data-label="Text"> <p>くせのない上品な甘みで色は透明に近い。</p> </div>	<div data-bbox="1018 1594 1209 1662" data-label="Section-Header"> <h4>利尻昆布</h4> </div> <div data-bbox="1018 1675 1209 1765" data-label="Text"> <p>味が濃く香り高く色は透明。</p> </div>	<div data-bbox="1241 1594 1433 1662" data-label="Section-Header"> <h4>羅臼昆布</h4> </div> <div data-bbox="1241 1675 1433 1765" data-label="Text"> <p>濃厚でコクのある味で、黄色みのあるだしが特徴。</p> </div>
---	--	--

●チラシに関するお問い合わせは…