

アレコレ

記者が
試してみまし

「そうめんつゆ」 味比べ!

そうめんのおいしい季節です。手軽に使える市販のめんつゆは主婦の強い味方。いろいろなメーカーが出ていますが、その違いがよくわかりませんよね。そこで、スーパーの陳列棚に並ぶ、めんつゆを無作為に選び、いざ、味比べに挑戦!

お試しメンバー 南、大桑、多賀、佐々木、桜井

イラスト/谷口成代



見た目の色の濃い順 → → → → →



そうめんは、ちゃんとゆでられてるかしら?

デ・ボムスリー!
ママ

そうめんつゆにこんなに違いがあるなんて驚きだわ

大桑記者

南記者

佐々木記者

多賀記者

桜井記者

夏はやっぱりそうめんですね

簡単だからお昼ご飯に助かるのよね

そうめんつゆって、薬味を入れたらまた違う味になりますねえ

ミツカン
「追いがつおつゆ ストレート そうめん用」
(500ml・315円)

カツオブシからじっくり取った「旨みだし」と、風味豊かな「香りだし」の2種類のだしを合わせて。

メーカーから

多賀 しょうゆの味が薄いので、そうめんがしっかりと味わえるね。
桜井 ヤマキと比べると香りが薄いけど、カツオの風味が濃い。
大桑 辛いのが苦手な子どものいる家庭にお勧めかな。

全体の感想

編集部の人気が高かったのはカツオブシの味がしっかりした「ヤマキ」でしたが、辛めか甘めか、好みによって票が分かれました。

プロの料理人が選んだベスト3!

1位. 創味食品
2位. マルキン忠勇
3位. ミツカン

「そうめんつゆはお総業の煮物にも利用するといいですよ」と話す中村さん、「肉じゃがには創味食品、カボチャにはミツカンが合うかもね」と料理のヒントをアドバイス。



協力: ブラッスリー・デ・ボム (大阪市北区)

	マルキン忠勇 「無添加そうめんつゆ」	創味食品 「創味のそうめんつゆ」	ヤマキ 「ストレートそうめんつゆ」	キッコーマン 「そうめんつゆストレート」	ミツカン「追いがつおつゆ ストレート そうめん用」
香り	軽め	だしの香り	カツオの香り豊か	しょうゆの香りが強い	軽め
辛さ	辛め	やや甘め	普通	辛め	普通、やや薄い
味	しょうゆの味がしっかりしている	だしの香りが香ばしい	カツオの味がしっかりしている	しょうゆの味がしっかりしている	追いがつおの風味が豊か

※上記の表は編集部員の個人的な感想です。料金はいずれも参考価格です

マルキン忠勇
「無添加そうめんつゆ」
(340ml・420円)

創味食品
「創味のそうめんつゆ」
(500ml・357円)

ヤマキ
「ストレートそうめんつゆ」
(500ml・378円)

キッコーマン
「そうめんつゆストレート」
(500ml・389円)

小豆島産の本醸造しょうゆに、厳選しただしや果汁を合わせています。

メーカーから

南 少し辛めだけど香りはいいね。
多賀 値段が一番高い分、高級な味がします。

吟味したカツオブシ、宗田節、さば枯節で取った一番だしを使用。「本醸造丸大豆醤油」で仕上げたまろやかな京風つゆです。

メーカーから

佐々木 自然な甘みがあって風味もいい。そのまま飲んでもおいしいですね。
多賀 味が濃くておいしい。個人的にはこれが一番好き。水っぽくならず、つゆの味も長続きします。

すっきりとしたキレのある甘口タイプに仕上がっています。

メーカーから

南 カツオの味がしっかりとついて、後味すっきりと食べやすい。一番好きかも。
佐々木 実家で祖母が作るつゆと風味が似ていて食べやすい味。
大桑 だしの味が濃いから水分で薄まっても長く食べられそう。

焙乾(燻し)の方法にこだわった静岡県焼津産の「経荒本節」を使用。

メーカーから

南 しょうゆメーカーだけあって、しょうゆの味がしっかりしてるね。
桜井 そばにも合いそうですね。

