

## ヤマモリ×はごろもフーズ 初のコラボレーションめんつゆ 「削りぶしつゆ」 新発売

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市 / 代表：三林 憲忠）は2021年2月1日(月)、はごろもフーズ株式会社のロングセラー商品「削りぶし 徳用松印」とコラボレーションしたストレートタイプのめんつゆ『削りぶしつゆ』を、全国にて新発売致します。

### ■ 商品概要



|        |   |
|--------|---|
| 商品名    | 削りぶしつゆ  |
| 内容量    | 400ml   |
| 希望小売価格 | 335円（税抜） / 361円（税込）   |
| 発売日    | 2021年2月1日（月）  |
| 発売エリア  | 全国  |
| 商品特徴   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 東海地区の昔ながらの味、はごろもフーズ(株)「削りぶし 徳用松印」をだし原料に使用した、ストレートタイプのめんつゆです。</li> <li>● さば、むろあじだしの絶妙なブレンドで上品な味わいに仕上げました。</li> <li>● そうめん以外にも、かけうどんはもちろん、お料理のだしとしてもご利用頂けます。</li> <li>● 冷たいそうめんに、温かいうどんや料理に、年中幅広く使えるつゆです。</li> </ul> |

### ■ 「削りぶし 徳用松印」とのコラボレーション

はごろもフーズ株式会社の「削りぶし 徳用松印」は、約半世紀前より東海地区を中心に販売され続けているロングセラー商品。東海地方のだし文化である、「さば・むろあじ節」で、長く愛され続けた商品です。



■ 使い方いろいろ、「一年中使える」万能つゆ

冷たいそうめん、温かいうどん以外に、幅広い料理にお使い頂けます。

**ヤマモリ**

ダシの風味香る

### 親子丼



**【材料:1人前】**

- ・削りぶしつゆ……100ml
- ・鶏肉……50g  
(一口大に切っておく)
- ・卵……2個
- ・玉ねぎ……1/4個
- ・みつば……お好み

**作り方**

- ① 鶏肉は一口大。玉ねぎを薄切りにする。
- ② ボウルに卵を割り入れ、混ぜる。
- ③ フライパンに水・削りぶしつゆを入れて中火で熱し、煮立ったら鶏肉・玉ねぎを加え5分蒸らす。
- ④ 溶いた卵をまわし入れ、半熟状になったら人を止め、蓋をして1分程蒸らす。器にご飯を盛り、具材をのせ、みつばを乗せれば完成。

**ヤマモリ**

ダシの風味香る

### だし巻き卵



**【材料:4人前】**

- ・削りぶしつゆ……大さじ4
- ・水……大さじ2
- ・砂糖……小さじ1
- ・卵……4個

**作り方**

- ① 卵をボウルに割り、まぜる。
- ② Aを入れて更にまぜる。
- ③ フライパンを温め、弱火～中火にしたら卵液をお玉1杯分入れ、箸で軽くまぜ奥に寄せる。
- ④ お玉1杯分を手前のスペースに流し入れ、奥から手前に巻いていく。
- ⑤ ③～④を卵液が無くなるまで繰り返し、完成。

**ヤマモリ**

めんつゆだけで簡単

### 肉じゃが



**【材料:2～3人前】**

- ・削りぶしつゆ……200ml
- ・豚バラ肉……150g
- ・じゃがいも……中3個
- ・玉ねぎ……1/2個
- ・人参……1/2個
- ・糸こんにゃく……1袋

**作り方**

- ① じゃがいも・人参は一口大に、玉ねぎはくし形に切る。糸こんにゃくは袋から出し、食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に油をひいて玉ねぎを炒め、半透明になったら豚バラ、じゃがいも、人参を入れ再度炒める。
- ③ 削りぶしつゆを入れ、ひと煮立ちさせたら火を弱める。
- ④ 落とし蓋をして、10分～15分ほど弱火で煮たら完成。

**ヤマモリ**

漬けるだけ、簡単!

### 浅漬け



**【材料(例)】**

- ・削りぶしつゆ……材料が  
浸る程度
- ・白菜……1/4個
- ・キュウリ……1～2本
- ・大根……1/3本

**作り方**

- ① 用意した材料をお好みの大きさに切る。
- ② ジップロックに材料が浸る程度に削りぶしつゆを入れる。
- ③ カットした材料もジップロックに入れ、味が染みるまで漬けておく。  
目安:キュウリ:30分程度 大根:2時間程度
- ④ 味がしみ込んだらジップロックから取り出し、手で軽く絞り完成。

**ヤマモリ**

ダシとり不要! 手軽

### 豚汁



**【材料:4人前】**

- ・削りぶしつゆ……150ml
- ・水……700ml
- ・豚肉……150g
- ・大根……1/3本
- ・人参……1本
- ・ごぼう……1/3本
- ・味噌……適量

**作り方**

- ① 大根・人参をイチョウ切り、ごぼうはさがきにし、水につけ灰汁を出しておく。
- ② 鍋に油をひいて、豚肉を軽く炒め①の野菜を入れ更に炒める。
- ③ 水を入れ、ひと煮立ちしたら灰汁を取り、削りぶしつゆをいれ、中火で20分煮込む。
- ④ 野菜が柔らかくなったら、火を止め味噌を溶き入れ完成。

■ **会社概要**

社名： ヤマモリ株式会社  
ホームページ： <https://www.yamamori.co.jp/>  
本社： 三重県桑名市陽だまりの丘6-103  
代表者： 代表取締役社長 三林 憲忠  
創業： 1889年  
設立： 1951年  
資本金： 4億3500万円  
従業員： 450名  
事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

【本件に関するお問い合わせ先】

**ヤマモリ株式会社 ブランド推進部**

<広報担当> 安本 (やすもと/[h\\_yasumoto@yamamori.co.jp](mailto:h_yasumoto@yamamori.co.jp))

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206

**ヤマモリ株式会社 商品企画開発部**

<商品担当> 弓矢 (ゆみや/[t\\_yumiya@yamamori.co.jp](mailto:t_yumiya@yamamori.co.jp))

塚原 (つかはら/[y\\_tsukahara@yamamori.co.jp](mailto:y_tsukahara@yamamori.co.jp))

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206