

“カモ”なく不可もなくを脱却！今年の年末年始はひと味違う“カモ”！**ヤマモリ 年越しそば『元祖 鴨せいろつゆ』でちょっぴり贅沢な年越しを
～銀座 長寿庵監修の絶品つゆをご自宅で～**

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、「鴨せいろ」の元祖店である「銀座 長寿庵」監修の『元祖 鴨せいろつゆ』を使って鶏肉で作る「鴨せいろそば」を、2022年の年越しそばにご提案いたします。



大晦日の風物詩である年越しそば。その由来は諸説ありますが、“1年の厄災を祓い、来年の福を呼び込む”縁起を担ぐ風習として根付いています。日本人が古くから好んで食してきた鴨は、江戸時代では徳川将軍への献上品として重用され、30もの大名家が幕府に贈答していたという記録が残っています。また、幕府への献上品として以外にも年末年始の贈呈品や婚礼の引き出物に使うなど、鴨は大切なご馳走とされてきました。

さらに近年、大晦日のスーパーの惣菜コーナーでは、年越しそばには欠かせない海老天などの天ぷらが通常の倍以上の価格になるケースがあり購入をためらう声が聞かれます。更に今年は、小麦粉などの原材料の高騰で値上がりになることが想定されます。

そこで、ヤマモリは、『元祖 鴨せいろつゆ』を使って、鶏肉で作る「鴨せいろそば」をご提案します。「鴨せいろ」の誕生秘話の残る銀座 長寿庵の味を忠実に再現した本格的な鶏肉で作る「鴨せいろそば」です。

来る2023年は幸福を沢山しよって鴨がやって来ることを願い、2022年を締めくくる年越しそばを簡単に本格的な味を楽しむことが出来る『元祖鴨せいろつゆ』で、縁起も味も、そして財布にも良い「鴨せいろ」を味わってみてはいかがでしょうか。

『鴨せいろつゆ』を使って本格味の“鴨せいろ”年越しそばをご提案**『鴨せいろつゆ』の特徴**

- 鴨せいろの元祖店「銀座 長寿庵」が監修
- 国産鴨から抽出した鴨オイルの濃厚なうまみ
- 1889（明治22）年創業の老舗醤油メーカーこだわりの醤油を使用
- 化学調味料無添加
- 便利な使い切りタイプ（1人前×3包）

**『元祖 鴨せいろつゆ』で楽しむ！おうちで簡単アレンジレシピ****年越しそばに、もう1品！****お節もアレンジ自在！****お酒も進む！**

元祖「鴨せいり」銀座 長寿庵とは



1935（昭和10）年創業、鴨せいりの元祖店。

銀座 長寿庵のおすすめメニューは何と云っても、お店自慢の冷たい蕎麦に温かい鴨汁をつけていただく鴨せいりです。

常連さんはメニューも見ないで「（鴨せいりの）大盛ね！」と頼むこともあるほど、「銀座 長寿庵といえば鴨せいり」というイメージが名実ともに浸透しています。寒い冬には温かいかけ蕎麦スタイルの鴨南蛮（かもなんばん）も人気です。

老舗として銀座で長く愛される 銀座 長寿庵も年末は1番のかき入れ時。店頭では毎日300～400食、さらにはおうちで長寿庵の味を楽しみたいとのご要望を受けて始めた宅配サービスでも、12月28日～31日の期間におよそ600人食もの鴨せいりを販売するそうというからその人気がかい知れます。

蕎麦は銀座老舗の有名百貨店でのご贈答としても愛されており、創業から87年経った今でも、老舗として古くから愛されながら、新しいファンを取り込み続ける名店です。

そんなこだわりを持った「銀座 長寿庵」の味を3代目店主・天野さんの監修で忠実に再現。名店の味をご自宅で簡単に味わうことができるのがヤマモリ『元祖 鴨せいりつゆ』です。

銀座 長寿庵 店舗情報

所在地：東京都中央区銀座1-21-15

URL：<http://choujyuan.co.jp/>



明治生まれの総合食品メーカー ヤマモリ

1889（明治22）年、三重県桑名市で醤油醸造業から始まった130年企業。

1965年に味つゆを発売し、その後もつゆにこだわった商品を多数発売。日本で初めて、小袋液体スープを発売し、釜めしなどの「つゆの風味を生かした」商品展開も行い、現在は「醤油」「つゆ」に加えて、主力商品として、「釜めしの素」など、様々な「味にこだわる」商品を販売しています。

1988年、まだ食品メーカーの海外進出がほとんどなかった時代に先駆けてタイに進出。現地で醤油およびレトルト食品の生産を開始しました。2000年、満を持して発売を開始したタイカレーは現在では主力商品の1つとして今もタイカレーの市場をけん引しています。

醤油づくりを柱に、それをベースにした醸造調味料とレトルトをはじめとする調理食品の開発提案を積極的に続けています。

『元祖 鴨せいりつゆ』は、老舗でありながらも日々新たな分野への挑戦を怠らない革新的な総合食品メーカー ヤマモリと、老舗でありながらもさらなる躍進を続ける銀座 長寿庵とのコラボが実現した商品です。



『元祖 鴨せいろつゆ』で楽しむ おうちでプチ贅沢、なのに時短も！ 簡単アレンジレシピ

家庭で楽しめる本格的な「鴨せいろ」やこだわりの鴨せいろつゆを使った簡単レシピをご紹介します。

「銀座 長寿庵」店主 天野さんのおすすめポイント

店頭で販売している本商品「元祖 鴨せいろつゆ」を買っていく方も多くいらっしゃいます。

家庭で食べるには鴨肉は少し高い、という方は、是非鶏肉を使ってみてください。本品中に鴨オイルがたっぷり入っているので鶏肉でも鴨の風味を楽しむことができます。

『元祖 鴨せいろつゆ』で作る美味しい「鴨せいろ」「鴨南蛮」

【鴨せいろ】（本品 1：お湯 2）

本品を 3 倍に希釈して、冷たいお蕎麦につけてお召し上がりください。

【鴨南蛮】（本品 1：お湯 5）

本品を 6 倍に希釈して暖かいお蕎麦にかけてお召し上がりください。
※お好みに焼いたネギと鶏肉を加えてつゆを煮立たせると一層おいしくお召し上がりいただけます。



銀座 長寿庵おすすめ！鴨だしの味が食欲をそそる「鴨だし鍋」「鴨すき」

【鴨だし鍋】（本品 1：お湯 3）

本製品を水またはお湯で 4 倍に薄めてから、軽くひと煮立ちさせます。

その後、具材を加えて、火が通るまで煮込みます。

おすすめの具材：ネギ、豆腐、白菜、鶏肉など

【鴨すき】（本品そのまま）

本品をそのまま使い、野菜や鶏肉を入れて、すき焼き風にして生卵をつけながら食べる鴨すきもおすすめです。つゆが香ばしいので、肉は焼かずにそのまま入れる方が合います。実際のお店のメニューでも鴨は全く焼かずに鍋に入れていますが、食べ終わった後は、雑炊にして味わうこともできます。



年越しそばにもう 1 品！ 『元祖 鴨せいろつゆ』でつくるそばのお供



【出汁巻き卵】

鴨のだしが効いていてお店で出てくるようなワンランク上のだし巻き卵が手軽に楽しめます。

卵（3 個）／本品大さじ 1 / 水大さじ 1 をよく混ぜて焼きます ※お好みに彩りにネギを加えても○

余っても！「元祖 鴨せいろうつゆ」でお正月にもう 1 品



【鶏の簡単八幡巻】

お正月にぴったりのおもてなしメニューに変身。冷めてもおいしいのでオードブルにぴったりです。
鶏肉 2 枚を本品 1 袋に漬け込み 1 時間ほど味をしみこませます。ごぼうやニンジン、インゲンなどの野菜を茹でてから巻いて表面を焼き、本品 1 袋 + 水 250ml を加えて煮汁がなくなるまで煮込んだら出来上がり。

カンタン、なのに大満足のスタミナレシピ

常備しておくとお便利！ 日常の食卓に〜〜簡単に鴨風のアクセントを〜〜。小袋使い切りで〜〜。



鴨ソースのチキンソテー

鴨味のつゆが染み込んだチキンの濃厚な味わい。
晩酌が進むこと間違いなし！ 家飲みをちょびり贅沢に
塩コショウして焼いた鶏肉に、本品（1 袋） + バター大さじ 1 を煮詰めたソースをたっぷりかけて



野菜をたっぷり添えればカフェメニュー！
ヘルシーな鶏肉で女性にもおすすめです

いつもの煮物がワンランクアップ



鴨の旨味いっぱい筑前煮

調味料が完成されているからいつもの筑前煮が、煮るだけで高級料亭の味に変身します
鶏肉・蓮根・しいたけ・ニンジンなどを軽く炒めてから水 300ml を沸騰させ、具に火が通ったら本品 1 袋を加え水分が少なくなるまで煮込みます

たっぷり食べられる丼メニューにも



親戚丼

鶏肉卵に鴨つゆをプラスして“親戚丼”！？
鴨オイルが良い仕事をするんです。リピートしたくなる親戚丼
（1〜2 人前）本品（1 袋）を 100ml の水で希釈して鶏肉を入れて煮立たせ、卵 3 個でとじてご飯に乗せます

<商品概要>

<p>商品名</p>	<div data-bbox="719 320 1082 790" style="text-align: center;"> </div> <p style="text-align: center;">元祖 鴨せいろう</p> <p style="text-align: center;">鴨せいろうの元祖店「銀座 長寿庵」が監修した、こだわりのそばつゆです。</p>
<p>名称</p>	<p style="text-align: center;">つゆ(希釈用)</p>
<p>内容量</p>	<p style="text-align: center;">150ml (50ml×3)</p>
<p>希望小売価格 (税込)</p>	<p style="text-align: center;">¥410</p>
<p>原材料名</p>	<p>しょうゆ (国内製造)、砂糖、なたね油、かえししょうゆ、食塩、米発酵調味料、鴨オイル、チキンエキス、かつおぶしエキス、鴨エキス、かつおぶしだし、さばぶしだし、酵母エキス、たん白加水分解物、かつおエキス、卵黄粉末／酒精、増粘剤 (キサンタン)、香料、(一部に小麦・卵・さば・大豆・鶏肉を含む)</p>
<p>アレルギー物質 (特定原材料 7 品目)</p>	<p style="text-align: center;">小麦・卵</p>
<p>販売方法</p>	<p style="text-align: center;">全国 (スーパー、インターネット通販など)</p>

<会社概要>

<p>企業名</p>	<p>ヤマモリ株式会社</p>
<p>代表者</p>	<p>代表取締役社長 三林 圭介</p>
<p>本社所在地</p>	<p>三重県桑名市陽だまりの丘 6-103</p>
<p>設立</p>	<p>1889 年 (明治 22 年)</p>
<p>資本金</p>	<p>4 億 3500 万円</p>
<p>従業員数</p>	<p>763 名 (男 458 女 305) ※パート含む</p>
<p>業種</p>	<p>しょうゆ・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</p>
<p>公式サイト</p>	<p>https://www.yamamori.co.jp/</p>

<本件に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 広報部
 担当：神門 (070-8813-8295)・安本 (090-5030-5297)・小林 (080-2622-9412)
 E-MAIL : n_jinmon@yamamori.co.jp