

みなさまのお墨付き史上最多！約30品の中から、あなたに合う鍋がきっと見つかる！

バラエティー豊かな西友のPB「みなさまのお墨付き」の鍋つゆ

～家計にも体にもやさしい「もやし鍋」と「ポトフスープ」、自宅で本格的な味を楽しむ「山椒鶏だし鍋」など今年の新作も続々登場～

冬の食卓の定番、鍋料理。株式会社西友（以下、西友）のプライベートブランド（PB）「みなさまのお墨付き」では、定番品から変わり種まで約30品、23フレーバーものバラエティーに富んだ鍋つゆを発売しています。

今年新発売した、家計の味方と言われるもやしなどの野菜をメイン食材にした「鶏だし醤油もやし鍋」や、「香味野菜香るポトフスープ」の他、二人用タイプの本格的な味わいを楽しめる大人鍋、少人数でも鍋料理を楽しめる小分けタイプの「my こなべ」シリーズなど好みやシーンに合った鍋つゆを選んでいただけます。

今回は、おすすめの鍋つゆ8品と、鍋つゆに合う生鮮食品のPB「食の幸」(※)の商品をご紹介します。



なお、一部店舗では、11月11日（土）、12日（日）にみなさまのお墨付きの鍋つゆを使用した鍋メニューの店頭試食を実施し、その味をお客様にお試しいたします。

※「食の幸」ブランドは、西友の青果、畜産、水産のバイヤーが、味（美味しさ）にこだわって選定し、仕入れた生鮮食品です。生産者、産地、品種、銘柄、生産/肥育/製造方法などをもとに選定しております。



生活応援鍋や本格派、個食用などシーンに合わせて選べる「みなさまのお墨付き」の鍋つゆ

リーズナブルな野菜がメイン具材 家計にやさしい、生活応援鍋

値上げが続くなか、家計にもやさしい野菜をたっぷり入れて楽しめる、野菜をメイン食材にした鍋つゆが新登場。「節約」と「ヘルシー」ニーズに対応。出汁やハーブを効かせて、充実の食べ応えです。



鶏だし醤油 もやし鍋 **NEW**

家計の味方のもやしをメイン具材にした鍋つゆ。濃口しょうゆにチキンエキスの旨みを加えたまろやかでコクのある豊かな味わいで、子供から大人まで食べやすい味付け。もやしをたっぷり使って、ヘルシーで食べ応えのあるお鍋を。

（税抜：209円／税込：225.72円、内容量：750g、支持率：97.2%）

<おすすめのメ>

茶碗1杯のごはんと適量のにらを加え、中華風雑炊に。お好みでごま油をかけると風味が豊かに。

香味野菜香る ポトフスープ **NEW**

チキンの旨みに香味野菜やハーブを加えた風味豊かな味わいのスープタイプの鍋つゆ。ほんのり効かせたハーブが特長。価格が安定しているじゃがいもなどの根菜がメイン具材になります。

（税抜：209円／税込：225.72円、内容量：750g、支持率：84.3%）

<おすすめのメ>

茶碗1杯のごはんとしめじ1/4パックを入れて、きのこリゾットに。お好みで黒こしょうやとろけるチーズを加えてお召し上がりください。

## 本格派な味わいが楽しめる大人鍋

外食の味を家庭でも楽しめるよう、本格的な味を追求しました。コクのある出汁と様々な調味料や香辛料をブレンドしています。



### 2種のジャンのコクと旨み プデチゲ **NEW**

韓国の定番鍋の1つプデチゲ。コチュジャン、豆板醤の2種のジャンのコクと旨みに、赤唐辛子の辛さを加えた風味豊かな味わいです。ラーメンを入れて、韓国ドラマでお馴染みのプデチゲラーメンにするのもおすすめです。

(税抜：259円／税込：279.72円、内容量：580g(2人前)、支持率：87.2%)

### コク深い鶏の旨み 山椒鶏だし **NEW**

料亭の味をイメージし、本格的な味わいになるよう山椒を使用しました。鶏の旨みの中にピリリとした青花椒の辛さが感じられます。

(税抜：259円／税込：279.72円、内容量：580g(2人前)、支持率：80.6%)

## 少人数でも楽しめる“my こなべ”

1人暮らしや少人数でも鍋を楽しみたいという方には、個食タイプの鍋つゆがおすすめです。定番の味から変わり種まで全8種類を展開しており、お好きな味を選べます。



### my こなべ 鍋つゆ 粉末タイプ **NEW**

#### 和風だしカレー

お蕎麦屋さんのカレーをイメージした、鰹だしの旨みとスパイスの豊かな香りと辛さが効いた鍋つゆ。この鍋つゆとプレーンヨーグルトを使って、タンドリーチキンも作れます。

(税抜：209円／税込：225.72円、内容量：1人前×4回分、支持率：89.6%)

### my こなべ 鍋つゆ 粉末タイプ **NEW**

#### 牛だしにんにく

コクのある牛だしとニンニクや唐辛子がきいた香ばしい味と辛さ。この鍋つゆを使って、ペペロンチーノのアレンジメニューも。

(税抜：209円／税込：225.72円、内容量：1人前×4回分、支持率：95.5%)

### 【この食材がおすすめ！】

#### 食の幸 岩手県産みちのく鶏もも肉切込み (販売エリア：関東)

適度な脂とプリッとした歯ごたえがありジューシー、コクのある味わいが特徴です。カレーの風味によく合います。

※エリアにより鶏肉の産地/銘柄が異なります。



## これを選べば間違いなし！定番の味

どの味を選ぶか悩んだ時には、定番物がおすすです。お客様の支持も常にトップ3に入る人気商品です。



### 白味噌仕立て ごま豆乳

コク深い練りごまの風味とごま油の香りと上品な白味噌の味わいがマッチ。

(税抜：209 円／税込：225.72 円、内容量：750g、支持率：90.7%)

#### <おすすめのメ>

茶碗 1 杯のご飯を入れ、中火に。煮立ったらとろけるチーズを加えて蒸らします。お好みでパセリや黒こしょうをかけてお召し上がりください。

### やさしい辛さ キムチ

コチュジャン、味噌、豆板醤のコク深い旨みとマイルドな酸味と辛さが特長。

(税抜：209 円／税込：225.72 円、内容量：750g、支持率：90.9%)

#### <おすすめのメ>

うどんを入れたり、ごはんと卵を入れてキムチ雑炊にしても美味しいです。

### 【この食材がおすすめ！】

#### 食の幸 鹿児島県産さつま豊味豚ばら切落とし

(販売エリア：関東)

しっかりとした旨味とコクが味わえる部位で、豚肉本来の旨味を感じられます。

ごま豆乳や白味噌との相性も抜群です。

※エリアにより、豚肉の産地/銘柄が異なります。



### 【この食材がおすすめ！】

#### 食の幸 真たら (甘塩味・解凍)

キムチ鍋には鉄板具材の豚ばらもおすすですが、真たらもよく合います。「食の幸 真たら」は、厳選したロシア産のたらを使用し、甘塩に仕上げています。

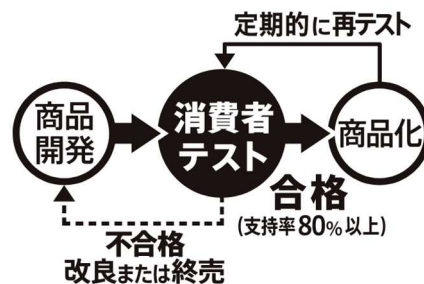
キムチの旨みが、たらによく絡みます。



### ■みなさまのお墨付き

「みなさまのお墨付き」は、第三者機関が実施する厳正な消費者テストで80%以上の支持率を獲得したものを商品化するというユニークな仕組みを取り入れたブランドです。2012年12月の発売以来、有名メーカー品と同等以上品質にも関わらず、価格は有名メーカー品よりも10%以上低価格な「良いのに安い」を目指し、お客様のニーズに応える商品開発を行ってまいりました。「消費者が認めた」もののみを商品化する、日本ではどの流通も取り入れていない、西友独自のコンセプトです。

発売後も数年おきに再テストを実施し、商品の魅力に変化がないか、定期健康診断を実施しています。この際に80%未満の支持率であれば、再度商品開発からやりなおす、もしくは終売にします。2023年9月末時点で約1000アイテムを取り扱っています。



・「みなさまのお墨付き」HP：<https://www.seiyu.co.jp/pb/mo/>

・「みなさまのお墨付き」Instagram：<https://www.instagram.com/osumitsuki/>

・「みなさまのお墨付き」Twitter：[https://twitter.com/seiyu\\_pb](https://twitter.com/seiyu_pb)

参考

# 約 30 品！バラエティーに富んだ「みなさまのお墨付き」の鍋つゆシリーズ

## ■ 家族で楽しめるレギュラーサイズ



## ■ 本格的な味わいの大人鍋



## ■ つけダレ要らずのしゃぶ鍋つゆ



## ■ 小分けタイプの my こなべ

