



白だし・あごだしが 今年の冬鍋をリードする？

2018年9月1日

だしで差が出る！簡単本格、今年の冬鍋。

毎年様々な鍋トレンドが話題になりますが、今年は原点回帰で「だし」に注目が集まりそうです。

中でも特に注目されるのが「白だし」と「あごだし」。クックパッドでの「鍋」との組み合わせキーワード検索数を見ると、「だし」は昨年TOP。「白だし」は年々上昇中で昨年は5位にランクイン。さらに注目株は「あごだし」。2014年頃からあご関連加工食品売上市場は急速に伸張しています。このように一般家庭での「だし」に対する認知・関心も高いことから、お店に「だし」の味わいを求めて来店されるお客様の期待も高まっていることでしょう。

「鍋」の組み合わせキーワード検索数の内「調味料」のランキング

rank	2011年	2013年	2015年	2017年
1	味噌	味噌	味噌	ダシ
2	塩	ダシ	ダシ	味噌
3	ダシ	塩麴	塩	しょうゆ
4	しょうが	塩	しょうが	塩
5	タレ	しょうが	しょうゆ	白だし
6	ウェイパー	ウェイパー	ウェイパー	しょうが
7	にんにく	しょうゆ	にんにく	にんにく
8	つゆ	にんにく	白だし	ウェイパー
9	しょうゆ	タレ	つゆ	ボン酢
10	ボン酢	白だし	塩麴	つゆ
11	つけだれ	ボン酢	ボン酢	鶏ガラ
12	コチュジャン	鶏ガラ	タレ	塩麴
13	白だし	つゆ	鶏ガラ	鶏ガラスープ

出典元：クックパッド（株）たべみる

製品名「あご」を含む加工食品の金額伸び率



「だし」が強い文句になる！

飲食店様においても昨冬「出汁しゃぶ」「高級アゴ出汁」「焼きあごだし」「秘伝のだし」など本格的な「だし」を謳った鍋でお客様を惹きつけるお店が多く見受けられました。

本格的な「だし」を使った鍋を提供したい！でも悩みも・・・

検索 ... 検索



▼ 毎月更新！これまでの記事 ▼



2020年1月9日
客足が伸び悩む1～2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす？



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様需要！
ほどよいボリュームと多彩さがカギ？



2019年10月31日
どうする？今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている？



2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせてきた！マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日
どうする？10月増税対策...あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日

いざ本格的な「だし」を使った鍋を提供しようと思っても「高級なだし素材を使うとコストがかさむ」「仕込に長時間かけられない」「メニューを新しく開発するのは大変」「アルバイトでも作れるメニューを考えると…」など、お悩みの声も聞こえてきます。



お手軽・簡単に「だし」で他店と差をつけよう！

お客様を惹きつける“だし使い”に、簡単・本格！キッコーマンこだわりの「白だし」とヒゲタこだわりの「あごだし」がお役立ち！

この冬の鍋シーズンに向け、キッコーマンがおすすめするのが、簡単かつ本格的な「だし」で冬鍋のおいしさを盛り立てる「キッコーマン 割烹 香り白だし」と「ヒゲタ 味名人めんつゆ あごだしブレンド」。いま人気の2大だしをぜひこの冬の貴店ならではの鍋メニューづくりにお役立て下さい。

7種の国産だし原料で、華やかな香りと豊かな旨み、上品なだしの風味を料理に活かす。「キッコーマン 割烹 香り白だし」



キッコーマン
割烹 香り白だし
1L ペットボトル

商品特長

だし素材のそれぞれの持ち味を引き出し、キッコーマンこだわりのうすいしょうゆの風味と併せて上品な香りと旨みを醸し出す“白だし”。

☑ 7種の国産だし原料を使用！

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日
メニューをイベント化！いろいろ注文しなくなる♪世界の味をお手軽に！



2019年6月6日
夏の食欲をそそるメキシカン！

▼ 記事をもっと表示 ▼



かつお 宗田かつお いりこ むらさじ



うるめ 昆布 まぐろ

※画像はイメージです

それぞれに特徴のある7種の国産だし原料を削ってだしとりし、だしの香り、口の中で広がる自然なだしの風味にとことんこだわりました。

☑️ **二段階抽出で旨み・コクをUP!**

芳醇な味・香り・澄んだ黄金のだしが特長の一番だしと、穏やかな香りで濃い旨みを持つ二番だしを合わせることで、だし原料本来のもつ旨み・コクを余すことなく使用しました。

☑️ **うすいるのしょうゆ2種をブレンド**

超うすいるで穏やかな深みを持つ「うすいるしょうゆ」をベースに、うすいるで素材の味を活かし持続する旨みが特長の「KMFしょうゆ」を加えることで、穏やかに香るしょうゆの風味を持たせながら、だしの香りと味を引き出します。



うすいるしょうゆ



KMFしょうゆ

☑️ **華やかなかつお節・雑節の香りと、豊かな旨みと甘み**

☑️ **強めのだし感と適度な燻香でバランスの取れた味わい**

☑️ **塩味が極力抑え、塩角をたてずに、だしの風味と旨みを引き出す**

☑️ **だし取りの手間削減、味ブレ軽減**

★ **様々な料理に合う汎用性**

- 食材の色合いを活かす料理に
- だしの風味・うまみを活かしたい麺や料理に
- 上品な色合いに仕上げたい料理に
- こんな料理に…
うどん・煮物・煮びたし・だし巻・茶碗蒸し・炊き込みご飯・吸い物・おでん等



調理例：彩り野菜と豚肉のつゆしゃぶ

いま注目の“あごだし”をプラス！濃厚なだし感でありながら上品であっさりした味わいとコク「ヒゲタ 味名人めんつゆ あごだしブレンド」



ヒゲタ
味名人めんつゆ
あごだしブレンド
1.8L ハンディペット

商品特長

厳選しただし原料とヒゲタこだわりのしょうゆから生まれた“めんつゆ”。

☑ あごだしを含む4種のだし原料をブレンド！



焼きあご

かつお

煮干し

昆布

※画像はイメージです

だしの基盤には「かつお」、後味にあっさりとした上品な余韻を残す「焼きあご」、だしにアクセントを加える「煮干し」、のびやかなだし感で自然な旨みを与える「昆布」の4種のだし原料をブレンドしました。

☑ ヒゲタ独自の〈合わせだし2段階抽出法〉で風味しっかり

従来のだし取りと異なり、だし原料を一度に投入せずに、2段階で抽出し、香り高くより濃厚なだし感で料理の風味を豊かにします。

☑ ヒゲタこだわりの本醸造しょうゆ2種をブレンド！

「生しょうゆ」と「特選こいくちしょうゆ」のブレンドにより、だしを引き立たせるとともにしょうゆの旨みがしっかりと感じられます。



生しょうゆ



特選こいくちしょうゆ

☑ 他のめんつゆにはない複数だし使用

☑ カラメル色素・エキス不使用

☑ だし取りの手間削減、味ブレ軽減

★ 様々な料理に合う、汎用性の高いめんつゆ

● こんな料理に…

うどん・煮物・丼物・鍋メニュー・おでん 等



調理例：鶏と豆腐のよせ鍋

「だしがいいね!」と感じていただける鍋で、この冬の売上UP・リピーター獲得へ!

見た目で見えさせるのは昨年まで。今年の鍋の決め手は“だし”です。

レモンサワーの次はトマトハイ!! 居酒屋でジワジワ浸透中♪鍋のお供にピッタリ!

鍋と一緒にドリンクでカラダを労わろう!

鍋と一緒にお酒もバンバン注文していただきたいですね。そこで今期おすすめなのがトマトハイ! 実はいま、巷でジワジワ人気上昇中です。

特に女性や翌日を気にされるサラリーマンの方からの注文が多いようです。



もちろんベースはトマトジュース。だからリコピンやカリウムなども一緒に摂れて、健康志向の野菜たっぷりの鍋との相性も抜群。

有塩タイプのトマトジュースを焼酎で割るのはもちろん、食塩無添加トマトジュースでソルティドッグ風にガラスの縁に塩をつけて、あるいはソーダで割ってサワーに…と、提供の仕方もいろいろ。

ぜひ貴店でもこの冬、だしの効いた鍋メニューと一緒にメニューにラインアップしてみませんか?