

国産素材にこだわった ストレートつゆ



今月の産地・メーカー

正田フーズ株式会社
（きんまる星醤油株式会社）

正田フーズ株式会社



きんまる星醤油株式会社

リユースびん
使用後はラベルとふたはそのまま、水洗いをして返却してください



東都ストレートつゆ 360ml×3

6月1回参考価格*：
¥1,248円(税込1,347円)

*在庫処分価格

これからの季節の涼麺に！

夏が近づくと冷たいおそばが食べたくなります。茹でたてのそばに香り高いつゆをたっぷりつけて。老舗のそば屋にも引けを取らない味わいです。

「東都つゆ」の姉妹品として誕生

東都生協設立当初の50年前、「めんつゆ」は家庭で手作りするのが一般的でした。手軽に使用して、なおかつ安全・安心なめんつゆが欲しいという東都生協の組合員の声を受け、きんまる星醤油株式が1991年から東都生協オリジナルのつゆの開発を開始。翌1992年の秋に「東都つゆ」が誕生しました。「東都ストレートつゆ」は、それから数年後、よりそばに向いた仕様として開発されました。当初は岡崎醤油株式会社（群馬県）での製造でしたが、施設が老朽化したため、正田フーズ株式会社工場に製造を移管し、製造を続けています。

希釈せずに使えるストレートタイプ

一般的な「ストレートつゆ」と言われているものほとんどが輸入原料を使用しています。また、味の調整としてうま味調味料を使用しています。「東都ストレートつゆ」は、国産の原材料にこだわり、添加物などを使用しない「ストレートつゆ」として誕生しました。だしの原材料は全て国産原料。化学的に抽出した「かつお節エキス」「魚介エキス」「かつおエキス」などのエキスではなく、原料を煮出した一番だしを使用しています。醤油は国産大豆で作った「東都国産丸大豆しょうゆ」を使用、みりんは愛知県産の純米本みりんを使っています。

そばにピッタリ！老舗そば屋の味わい

味の設計は「老舗そば屋のつゆ」の味を基に原材料を配合しています。甘さを控え、だし感を強めた、キリッとしたやや辛口で、よりそば向きな味わいです。希釈しないぶっかけタイプのため、塩分が低くややだし感に物足りなさを感じないよう、さば節を多めに調整。甘さを控えるに「だしの抽出時間は20分以内で、熱をかけ過ぎず、風味が悪くならないように時間もかけ過ぎないように管理されています。伝統の味（だし）を保ち、日本の風土に合った味わいを出せるように原材料を「国産」にこだわっているのが特徴です。」

日本の風土に合った 伝統の味わいを届けたい

製造に当たっては時間・温度に基準を設け、風味を落とさないことを第一として製造しています。

「だし」の抽出時間は20分以内で、熱をかけ過ぎず、風味が悪くならないように時間もかけ過ぎないように管理されています。伝統の味（だし）を保ち、日本の風土に合った味わいを出せるように原材料を「国産」にこだわっているのが特徴です。特にかつお節・そうだ節・さば節は、近年の漁獲不良により原材料の確保が難しい状況にあります。その中でも国産にこだわり、その年に取れたものを確保し、「節」として加工しています。



だしの原材料

北海道産の昆布も温暖化により採取量が減少し、貴重なものとなりつつあります。かくし味として国産の乾燥シイタケを使用しています。

味の決め手になる調味料「かえし」の材料も全て国産。しょうゆは、「より安心で、伝統的な醸造法のしょうゆを」という組合員の要望で1978年に開発されたロングセラー商品の「東都しょうゆ」を使用。その後大豆を国産に切り替え1988年から、現在の「東都国産大豆しょうゆ」となりました。香りが高くうま味が濃いので、素材の持ち味をより引き立ててい



ます。みりんは、本場愛知県の甘強酒造株式の純醸本みりんを使用。糖液を加えずに、もち米を高い精米歩合で使用することにより、米のうま味を引き出しています。砂糖の甘さとは違い、お米由来のうま味が非常に豊富で、後味は切れが良く、飲んでおいしいと言われるほどの純米本みりんです。

「東都国産丸大豆しょうゆ」の八尺の杉桶



15分調理時間

「東都つゆ」とどこが違うの？

「東都つゆ」は希釈タイプの万能めんつゆとして開発されました。煮物など味付けの調味料として重宝されています。「東都ストレートつゆ」は、つけ汁用として「そば」や「そうめん」の味わいが引き立つよう原材料をさらに選りすぐって作っています。塩分濃度が低くかびやすいので、開封後余った場合は煮物や卵焼きのだしなどにして使い切ることをおすすめします。

MOGMOGレシピ

東都ストレートつゆで ふっかけ月見とろろそば

材料(4人分)
そば(乾麺)…400g(2袋)
おくら…8本
長いも・こねぎ・きざみのり…各適量
卵黄…4個
すりおろしわさび…適量
東都ストレートつゆ…360ml(1本)

お好みで揚げ玉やかつお節、みょうが・わかめ・きゅうり・白ごまなどを加えるのもおすすめです。

作り方
1 おくらは沸騰させたお湯で約1分ゆでて冷水で冷やし、輪切りにする。長いもはすりおろし、こねぎは小口切りにする。
2 そばを表示の時間でゆで、冷水でしっかり締めて水気を切り、皿に盛る。
3 2のそばに、1の長いも・卵黄・おくら・こねぎ・きざみのりをトッピングする。
4 上から「東都ストレートつゆ」をかけ、わさびを添える。