

わたしのこだわり

商品カルテ

2021年5月修正 東都生活協同組合商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協

商品名	東都つゆ		
規格	360ml		
本体価格	395 円	税込価格	426 円
製造者名(製造所名)	正田フーズ	製造地	栃木県
熱量	91kcal/100ml当たり	食塩相当量	6.6g/100ml当たり
アレルギー表示	小麦 大豆	企画頻度	毎週
保存方法	常温	賞味期間	540日



原材料名	しょうゆ（大豆（遺伝子組換えでない）・小麦を含む）（国内製造）、みりん、砂糖、混合削りぶし（さばを含む）、かつお削りぶし、食塩、乾燥しいたけ、こんぶ
------	--

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	---

こだわりポイント	不要な添加物やエキス類を使用せず、東都国産丸大豆しょうゆをベースに、だしのかつお節、さば節、そうだかつお節、昆布、しいたけの国産原料を使用しています。リユースびん。
----------	--

商品特徴	東都国産丸大豆しょうゆと国産かつお節・しいたけ等のだしを配合したつゆ。2〜3倍希釈。	おすすめの食べ方	つけつゆだけでなく、煮物や炒め物など、料理の調味料としてご利用いただけます。
------	--	----------	--

東都生協との関わり	東都生協設立当初より取り引きがあり、組合員の要望を商品開発にいかしてきました。	開発エピソード	1991年頃、国産丸大豆しょうゆを主原料とし、さらに国産原料で濃縮した「めんつゆ」を作ってほしいとの要望を受け、指定された国産原料を探し幾度となく試作・試食を繰り返し、1992年秋にデビューしました。
-----------	---	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	<p>◆グルタミン酸Naなどを使用せず、安心な材料なので使ってます。</p> <p>◆和食の万能調味料。めんつゆとしてはもちろん煮物・汁物・鍋物など幅広い味付けに利用できます。</p> <p>◆リユースびんを応援したいので、利用しています。びんは重くて買いづらいですが、配達してもらえるので！</p>	商品モニター試食評価	<p>■おいしい評価 98%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・非常においしい 19% ・おいしい 59% ・どちらかといえばおいしい 20% ・どちらかといえばおいしくない 2% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

①メニュー名： めんつゆで簡単牛丼



【材料】 2人分 10分

- 八千代黒牛バラうすぎり 1パック(150g)
- 玉ねぎ(薄切り) 1個
- 東都つゆ 50ml
- サラダ油 小さじ1
- ごはん 2杯分
- A:砂糖 大さじ1 しょうが(すりおろす) 1片

【作り方】

- 下準備:凍った牛肉にAをまぶして、冷蔵庫で解凍する。
1. 牛肉が解凍されたら冷蔵庫から出して常温に戻す。
 2. 鍋にサラダ油を入れ中火で玉ねぎを炒め、(1)を加えてさらに炒める。
 3. (2)の牛肉の色が変わったら、東都つゆを加え1分ほど煮る。
 4. 丼に盛ったご飯に汁ごとかける。

②メニュー名： 味たまご



【材料】 2人分 10分*漬け時間除く

- 産直たまご 2個
- 東都つゆ 大さじ1
- しょうゆ 小さじ1
- 黒ごま 適量

【作り方】

1. 小鍋に卵を入れ、卵がかぶるくらいの水を入れ火にかける。
2. 沸騰してから5分煮て、すぐに冷たい水に浸ける。
3. (2)が冷めたら殻をむき、ビニール袋に入れて東都つゆ・しょうゆを入れ、空気を抜いて袋を閉じる。
4. 時々袋をころがし、全体に色が付けばでき上がり。お好みで黒ごまをふる。

③メニュー名： 野菜たっぷりあんかけそば



【材料】 2人分 10分

- 東都挽きたてのざるそば 200g
- 東都つゆ 100ml
- みりん 大さじ1
- 水 450ml
- むき長ねぎ(小口切り・千切り) 1本 ●ぶなしめじ 1/4パック
- にんじん(薄めの斜め切り) 1/4本 ●豚小間肉 50g
- 水溶き片栗粉 大さじ1 ●しょうが(すりおろす) 少々

【作り方】

1. そばはゆでて冷水でしめ、ざるに上げる。
2. 鍋に東都つゆ、水、みりんを入れ中火で加熱し、豚小間肉、にんじん、長ねぎ、ぶなしめじを加え、火が通ったら水溶き片栗粉でとろみを付ける。
3. (2)にそばを加えてサッと温め、器に盛り付けてねぎとしょうがをのせる。