



卵料理に



雑炊に

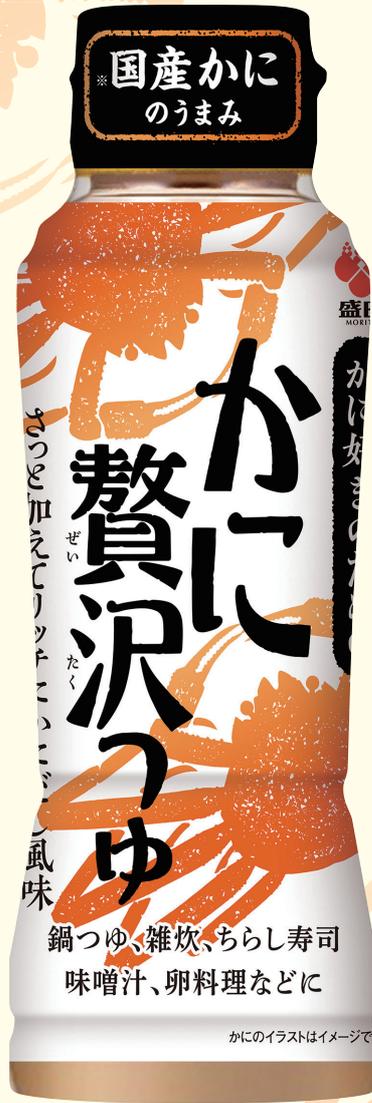


鍋つゆに

上品な蟹の旨みでいつものお料理がリッチに！

10倍濃縮

国産紅ずわい蟹の上品な旨みに、昆布の旨みを加えました。さつと加えるといつものお料理が贅沢な味わいになります。  
※原材料かにエキスの80%は国産の紅ずわい蟹エキスを使用



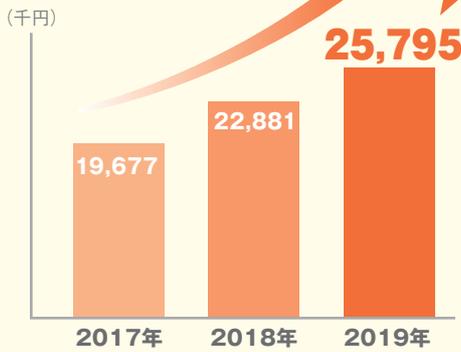
鍋つゆ、雑炊、ちらし寿司、味噌汁、卵料理などに

盛田かに贅沢つゆ 200ml

さつと加えて  
リッチにかにだし風味

※裏面にレシピあります

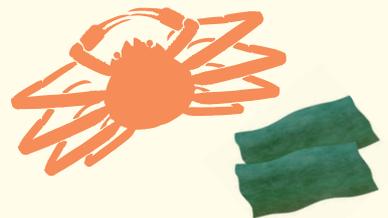
人気の蟹フレーバーつゆ  
販売金額推移



2年で1.3倍

出典：KSP-POS 2017年-2020年 つゆ販売金額 品名に「かに」を含む商品を抽出  
期間：当年4月～翌年3月の12ヵ月間

紅ずわい蟹は、甘みが強く、蟹特有の生臭みが少ないことが特長です。蟹と昆布の旨みを合わせることで上品なおだしに仕上げています。



ブランド名	商品名	荷姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ(mm)	JANコード	ITFコード	商品コード
盛田	かに贅沢つゆ	200ml×12本入	12ヵ月	350円(税抜)	53×53×158/ 250g	4902856 434175	14902856 434172	3014023000

原材料名：食塩(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、還元水あめ、米発酵調味料、水あめ、かにエキス、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、魚介エキス(えび・かに・魚介類を含む)、砂糖、昆布エキス(小麦・大豆を含む)、醸造酢、カニガラパウダー、かつお節エキス(さばを含む)、酵母エキス、チキンエキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、香料(えび・かに由来)、増粘剤(キサンタン)



Web site <https://moritakk.com>

Online Store <https://kyodo-ajikiko.com>

事業者様からのお問い合わせ先 (最寄りの支店、営業所までご連絡ください)

- 札幌営業所 011-590-0197
- 名古屋支店 052-211-2521
- 高松営業所 087-811-2355
- 日光営業所 0288-22-0777
- 大阪支店 06-4800-3720
- 福岡営業所 092-574-2244
- 東京支店 03-3664-6081
- 広島営業所 082-246-9851

一般のお客様からのお問い合わせ先

お客様相談窓口 0120-691-601 (9時～17時 土・日・祝日除く)

さっと  
加えて

リッチに  
かにだし風味/  
盛田かに贅沢つゆ  
を使ったレシピ



## いつものお料理に



### 蟹のだしまき卵

[たまご3個分の分量]

- かに贅沢つゆ…大さじ1
- 水…大さじ1



### かにチャーハン

[1人前の分量]

- ごはんお茶碗1杯分  
(約200g) に対して
- かに贅沢つゆ…大さじ1~2



### 蟹だしの味噌汁

[2人前の分量]

- かに贅沢つゆ…大さじ1
- 水…400ml
- みそ…大さじ1

## 週末のおうちごはんや ハロウィン・X'masに



### テリーヌ

[材料]2人前

- かに風味かまぼこ…6本(約40g)
- ブロッコリー…適量  
(他アスパラなど緑の野菜でも可)
- さけるチーズ…1本(クリームチーズでも可)
- かに贅沢つゆ…大さじ2
- 水…120ml
- 粉ゼラチン…5g

[作り方]

- 1 ブロッコリーは塩ゆでし、小さめに割いておき、さけるチーズは半分に割いておきます。
- 2 \*を耐熱容器に入れてラップをして電子レンジで約1分加熱します。ゼラチンをよく溶かし、荒熱を取っておきます。
- 3 タッパなどの容器にラップを敷き、具材をバランスよく並べ、上から②を流し込みます。蓋をして、冷蔵庫で2時間以上冷やし固めます。



### かにクリームパスタ

[材料]1人前

- パスタ(乾麺)…80g
- オリーブオイル…大さじ1
- おろしにんにく…少々
- かにほぐし身…1缶(約50g)  
(かに風味かまぼこでも可)
- かに贅沢つゆ…大さじ2
- 生クリーム…大さじ4
- 牛乳…大さじ4(トマトジュースまたはトマトビュレに置き換えればトマトクリームソースにアレンジ可)

[作り方]

- 1 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩(分量外)を入れてパスタを規定の時間ゆでます。
- 2 フライパンにおろしにんにく、オリーブオイルを入れて、かにほぐし身を加えてさっと炒めます。
- 3 ②に\*をすべて加えて煮立たせたら、火を止めてゆで上がったパスタを絡めます。



### かにのビスク風スープ

[材料]2人前

- 玉ねぎ…1/2個(約100g)
- バター…10g
- かに贅沢つゆ…大さじ3
- トマトジュース…100ml
- 牛乳…100ml
- 生クリーム…100ml

[作り方]

- 1 鍋にバターをひき、みじん切りにした玉ねぎを透き通るまでよく炒めます。
- 2 ①に\*をすべて加えて煮立たせます。

## 年末年始に



### かに鍋(鍋つゆ)

雑炊

- かに贅沢つゆと水  
→1:9~1:4 お好みの濃さで



### お雑煮

かに贅沢つゆと水→1:9

うどんのかけつゆ

茶碗蒸し

かに贅沢つゆと水→1:7

## 節分・ひなまつりに



### かに風味の酢飯

巻き寿司

ちらし寿司

手巻き寿司

[1人前の分量]

- ごはんお茶碗1杯分(約200g) に対して
- かに贅沢つゆ…大さじ1
- 酢…大さじ1
- 砂糖…小さじ1/2

