

迎春早割予約商品 徹底比較

今年も迎春早割予約が始まりました。年越しそばやえび天など同じ種類の商品がいくつも並ぶカタログ紙面。「どれがわが家にぴったりなの?」「実際に食べないと分からない」という方も多いのでは。とらいあんぐる編集室が5つのジャンルの商品をさまざまな切り口から徹底比較!

【凡例】

✕ メーカー ✕ コストパフォーマンス(税込) ✕ 早期割引・予約価格(税込) P 迎春早割予約カタログ・迎春&クリスマス早割予約じわもーる 掲載ページ [とらいあんぐる調べ]は入手した商品の実測値です。商品によって個体差があります。カタログ記載の規格に基づいてお届けしています。

※じわもーるは迎春早割予約カタログに挟まれています

花咲えび天ぷら



食べ比べコメント

横に広がった衣がカリッと感アップでおいしい

平均 14.7cm

[とらいあんぐる調べ]

※衣の端からしっぽの先まで・3尾平均

平均 41.5g

[とらいあんぐる調べ]

※3尾平均

えびの種類:ブラックタイガー



✕ 大関食品
✕ 197円 (1尾あたり)
✕ 786円
P 3ページ



※冷凍時

私が選ぶ理由

冷凍ですが、衣がとってもサクサクでえびもプリッとしておいしいです。

能美市 S.S

レンジでえび天ぷら (国産小麦使用)

125g(5尾)

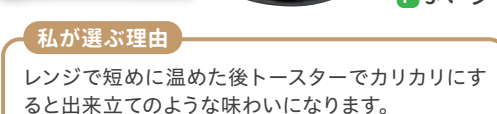
食べ比べコメント

入手できず食べ比べができませんでした

えびの種類:バナメイえび



✕ 姫生水産
✕ 108円 (1尾あたり)
✕ 538円
P 3ページ



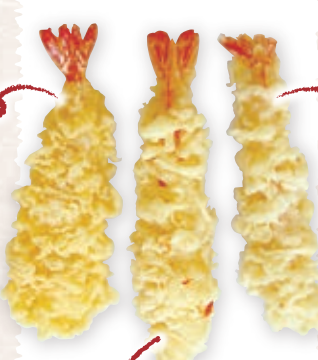
※冷凍時

私が選ぶ理由

レンジで短めに温めた後トースターでカリカリにすると出来立てのような味わいになります。

白山市 M.O

えび天ぷら



えび天ぷら (花衣)6尾



食べ比べコメント

脂っぽさも少なく、えびのおいしさも一番!

平均 14.0cm

[とらいあんぐる調べ]

平均 33.7g

[とらいあんぐる調べ]

えびの種類:ブラックタイガー



✕ ノースイ
✕ 162円 (1尾あたり)
✕ 970円
P 3ページ



※冷凍時

私が選ぶ理由

中身のえびがプリプリで衣もおいしく大人も子どもも大好きです。

金沢市 M.Y

えび天ぷら(大)4尾

168g(4尾)



※冷凍時

えびの種類:特々大 ブラックタイガー



✕ ノースイ ✕ 270円(1尾あたり)
✕ 1,078円 P 3ページ



※冷凍時

食べ比べコメント

レンジよりもトースター調理の方が加熱による縮みが少なかった!

平均 15.5cm

[とらいあんぐる調べ]

平均 44.3g

[とらいあんぐる調べ]

私が選ぶ理由

とてもおいしいのでわが家では年越しそばには欠かせません。能美市 H.N

生そば



1本あたりの長さ

平均 23.5cm

[とらいあんぐる調べ]

1玉あたりの重量 [とらいあんぐる調べ]

ゆでる前

平均 102g

ゆでた後

平均 175g

食べ比べコメント

コシの強さを一番感じた!ふわっとそばの香りが良い

コシが強い

✕ 190円(1食あたり) ✕ 570円

P 3ページ



1本あたりの長さ

平均 28.0cm

[とらいあんぐる調べ]

1玉あたりの重量 [とらいあんぐる調べ]

ゆでる前

平均 101g

ゆでた後

平均 210g

私が選ぶ理由

このそばに出会ってから大ファンとなりました。どこにもない食感とコシの強さが好きです。輪島市 Y.H

コシが強い

✕ 117円(1食あたり) ✕ 583円

P 3ページ(じわもーる)



1本あたりの長さ

平均 32.0cm

[とらいあんぐる調べ]

1玉あたりの重量 [とらいあんぐる調べ]

ゆでる前

平均 130g

ゆでた後

平均 218g

食べ比べコメント

少し細めのめんが、つゆに良く絡む。そばの香りが楽しめる

コシが強い

✕ 367円(1食あたり) ✕ 734円

P 22ページ

越前屋 新そば 年越し用

めん300g、つゆ付

✕ 武生製麺 ゆで時間:約3分



越前山芋そば (年越し用)

めん300g、つゆ付

✕ 武生製麺 ゆで時間:約3分



1本あたりの長さ

平均 23.5cm

[とらいあんぐる調べ]

1玉あたりの重量 [とらいあんぐる調べ]

ゆでる前

平均 101g

ゆでた後

平均 170g

食べ比べコメント

ツルツルののど越しを、楽しむならこれ!甘めのつゆとすごく合う!

コシが強い

✕ 190円(1食あたり) ✕ 570円

P 3ページ



1本あたりの長さ

平均 28.0cm

[とらいあんぐる調べ]

1玉あたりの重量 [とらいあんぐる調べ]

ゆでる前

平均 101g

ゆでた後

平均 192g

私が選ぶ理由

コシがとても強いが、ツルツルとした山芋のなめらかさがあります。つゆは出汁がよくきいていて、麺とのバランスもとても良い。

志賀町 K.W

コシが強い

✕ 136円(1食あたり) ✕ 408円

P 3ページ(じわもーる)

越前山芋入そば

100g×3(つゆ付)

✕ 石塚七左工門商店

ゆで時間:3~5分



食べ比べコメント

やや平べったいめんは舌触りやのど越しgood

✕ 石塚七左工門商店

ゆで時間:3~5分



ゆでた後

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

平均 192g

つゆ比較



武生製麺

甘みがあり、出汁の旨みがきいている

石塚七左工門商店

醤油の味が感じられ、太めのそばに合う

宗近

さば節の香り高い出汁と深い味わい

編集室Memo

各メーカーともにそれぞれのそばに合うように配合されていました。そばとつゆが合わさることにより香りやのどごしが感じられ、より深い味わいになりました。違う組み合わせにするとそばの味が全く変わってしまいました。

編集室Memo

自然解凍とレンジ調理を比較しました。パッケージに「自然解凍もOK」とありますが、実際に食べると衣が柔らかいので衣がカリッと仕上がるトースター調理がおすすめです。

蒲鉾



CO-OP 小田原御蒲鉾 一本で紅白 230g

- × 鈴廣かまぼこ
- 45円 (10gあたり)
- ¥ 1,035円
- P 18ページ

食べ比べコメント
弾力と
なめらかさがあり、
つるんとせずみずい。
板からはみ出すほど!



私が選ぶ理由

歯ごたえがありプリプリの弾力で味も風味も良く、小さい子から大人までおいしくいただいています。
小松市 S.H

一本で 紅白蒲鉾 180g

- × スギヨ
- 32円 (10gあたり)
- ¥ 570円
- P 1ページ (じわもー)



食べ比べコメント
小さめのサイズで
少人数の家族に
ぴったり。
ふんわり柔らかな
食感



私が選ぶ理由

白と紅、別々に切るのが大変なので一本で紅白になっていると一度で切れて便利です。
金沢市 H.F



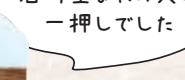
減塩1本で 紅白蒲鉾 1本

- × 安田蒲鉾
- 38円 (10gあたり)
- ¥ 711円
- P 1ページ (じわもー)



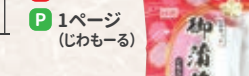
※じわもーの紙面には誤って約9.5cmと記載していますが、正しくは約14cmです

食べ比べコメント
やさしい味で
甘さを感じる。
柔らかな食感で、
試食では
石川生まれの人の
一押しでした



紅白セット 御蒲鉾 130g×2

- × スギヨ
- 31円 (10gあたり)
- ¥ 797円
- P 1ページ (じわもー)



食べ比べコメント
鮮やかな
ピンク色が華やか。
歯切れの良い
柔らかな食感

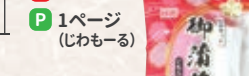


私が選ぶ理由

切れ目を入れ大葉、燻製サーモン、いくらなどを挟んでお正月らしく盛り付けています。
白山市 M.Y

紅白セット 御蒲鉾 130g×2

- × スギヨ
- 31円 (10gあたり)
- ¥ 797円
- P 1ページ (じわもー)



食べ比べコメント
鮮やかな
ピンク色が華やか。
歯切れの良い
柔らかな食感

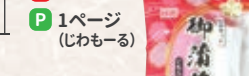


私が選ぶ理由

切れ目を入れ大葉、燻製サーモン、いくらなどを挟んでお正月らしく盛り付けています。
白山市 M.Y

紅白セット 御蒲鉾 130g×2

- × スギヨ
- 31円 (10gあたり)
- ¥ 797円
- P 1ページ (じわもー)



食べ比べコメント
鮮やかな
ピンク色が華やか。
歯切れの良い
柔らかな食感



私が選ぶ理由

切れ目を入れ大葉、燻製サーモン、いくらなどを挟んでお正月らしく盛り付けています。
白山市 M.Y

黒豆



1袋 96粒 豆のみ 129g

[とらいあんぐる調べ]

丹波黒まめ煮 120g

- × シンヤ
- 43円 (10gあたり)
- ¥ 518円
- P 21ページ

食べ比べコメント
歯ごたえあり

私が選ぶ理由

毎年おせち料理は私が作ります。ですが黒豆は色、つや、甘さ、柔らかさが難しく、生協の商品に頼っています。 金沢市 H.H

ローストビーフ

食べ比べコメント
赤みの噛み
ごたえのある肉。
ピリッと辛い
黒コショウが
きいている

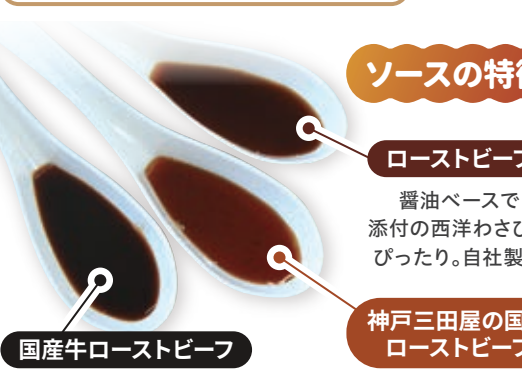


ローストビーフ

- × タケダハム
- 200g、ソース20g×2、西洋わさび3.5g
- 529円 (100gあたり)
- ¥ 1,058円
- P 1ページ
- 320g、ソース20g×4、西洋わさび3.5g×2
- 499円 (100gあたり)
- ¥ 1,598円
- P 1ページ

私が選ぶ理由

冷凍庫にあるといざというときに役に立つので安心する。おいしい。 金沢市 H.D



国産牛ローストビーフ

にんにくがきいていて甘め

ソースの特徴

ローストビーフ

醤油ベースで
添付の西洋わさびと
ぴったり。自社製造

神戸三田屋の国産ローストビーフ

ポン酢風に酸味がきいている

丹波黒豆煮 スタンドパック 130g (固形量80g)

- × キクヤ
- 81円 (10gあたり・固形量)
- ¥ 646円
- P 20ページ

食べ比べコメント
歯ごたえあり

柔らかい

想像以上の
柔らかさに驚き。
さらりとした煮汁で
さっぱりした甘さ

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 62粒 豆のみ 116g

[とらいあんぐる調べ]

1袋 66粒 豆のみ 97g

[とらいあんぐる調べ]

国産牛ローストビーフ 150g、ソース付

- × 田中畜産
- 756円 (100gあたり)
- ¥ 1,134円
- P 1ページ (じわもー)

私が選ぶ理由

少し厚めに切り肉汁と食感が口の中にとろけて、とてもおいしくいただいています。ワインにも合いますよ。 金沢市 R.M



※320g規格の商品と比較しました



神戸三田屋の 国産ローストビーフ 150g、ソース付

- × 三田屋
- 1,569円 (100gあたり)
- ¥ 2,354円
- P 15ページ

食べ比べコメント
適度な
歯ごたえのある赤み肉。
肉の旨みが感じられ
下味が付いている。
食べ比べ一番人気!

私が選ぶ理由

ジューシーで毎回カタログに載っていたら買っていました。知人にもあげたら喜んでいました。 加賀市 K.A