

# 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ぬ」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。

## 花咲えび天ぷら

144g(4尾)



食べ比べコメント  
横に広か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]  
※衣の端からしづの先まで・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

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。

## レンジでえび天ぷら (国産小麦使用)

125g(5尾)

えびの種類: バナメイえび



入手できず  
食べ比べが  
できませんでした

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

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。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。

## えび天ぷら



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 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



私が選ぶ理由  
中身のえびがブリーフ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)



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!

えびの種類: 特々大 ブラックタイガー



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

### 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



1本あたりの長さ  
平均 23.5cm

[とらいあんぐる調べ]

ゆでる前

平均 102g

ゆでた後

平均 175g

コシが強い

つるつる感

190円(1食あたり) 570円

P 3ページ

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

1玉あたりの重量 [とらいあんぐる調べ]

23.5cm

[とらいあんぐる調べ]

ゆでる前

102g

ゆでた後

175g

コシが強い

つるつる感

190円(1食あたり) 570円

P 3ページ

食べ比べコメント  
ツルツルの年越しを楽しむならこれ! 甘めのつゆとすごく合う!

1玉あたりの重量 [とらいあんぐる調べ]

23.5cm

[とらいあんぐる調べ]

ゆでる前

102g

ゆでた後

175g

コシが強い

つるつる感

190円(1食あたり) 570円

P 3ページ

食べ比べコメント  
コシが強いため、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

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

食べ比べコメント  
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

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