

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

私が選ぶ理由

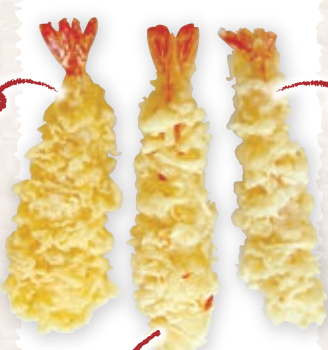
レンジで短めに温めた後トースターでカリカリにすると出来立てのような味わいになります。

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。

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)



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]

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

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



※冷凍時

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]

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

越前大野生そば

100g×5(つゆなし)

そばの風味を強く感じた。ツルツル感も良い



✕ 石塚七左工門商店
ゆで時間:3~5分

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)

福井県産石臼挽き蕎麦粉使用 越前生そば

めん120g×2、つゆ30ml×2

✕ 宗近
ゆで時間:3~4分



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まならこれ!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

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



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)

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。