

## 蒲鉾



高さ 3.5cm 1.2mm の重さ 26g  
[とらいあんぐる調べ]



12.3cm 237g  
[とらいあんぐる調べ] ※板のぞく

### 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。

### 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  
高さがあって大きい! ブリブリとした弾力のある食感で魚本来の味が楽しめる

食べ比べコメント  
なめらかさがあり、つるんとしてみずみずしい。板からはみ出しあげ!

弾力がある  
高さ 紅 3.4cm 白 3.5cm  
1.2mm の重さ 紅 25g 白 26g  
[とらいあんぐる調べ]

### co-op 小田原御蒲鉾 上板紅白セット 240g×2本

× 鈴廣かまぼこ  
○ 47円(10gあたり)  
¥ 2,268円  
P 18ページ

食べ比べコメント  
ワインや赤酒を使って作られているので、奥深い味わい。硬さは豆の食感を感じられてちょうど良い

12.4cm 紅 240g 白 245g  
[とらいあんぐる調べ] ※板のぞく

私が選ぶ理由  
蒲鉾といえば小田原、間違いのない味です。

金沢市 J.N.

## 一本で 紅白蒲鉾



高さ 3.2cm 1.2mm の重さ 20g  
[とらいあんぐる調べ]



12.5cm 180g  
[とらいあんぐる調べ] ※板のぞく

### 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。

### 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(じわもーる)

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



高さ 3cm 1.2mm の重さ 18g  
[とらいあんぐる調べ]

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

### 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(じわもーる)

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

高さ 紅・白 1.2mm の重さ  
2.8cm 紅・白 15g  
[とらいあんぐる調べ]

11cm 紅 130g  
白 130g  
[とらいあんぐる調べ]  
※板のぞく

私が選ぶ理由  
鮮やかなピンク色が華やか。歯切れの良い柔らかな食感

白山市 M.Y.

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.

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

石川市 S.H.

## 黒豆



食べ比べコメント  
ワインや赤酒を使って作られているので、奥深い味わい。硬さは豆の食感を感じられてちょうど良い

1袋 96粒  
豆のみ 129g  
[とらいあんぐる調べ]

丹波黒まめ煮 120g  
※板のぞく

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

歯ごたえあり  
柔らかい

### 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.

## 丹波黒豆煮 スタンドパック

130g(固形量80g)

× キヤウ  
○ 81円(10gあたり・固形量)

¥ 646円  
P 20ページ

歯ごたえあり  
柔らかい



とろりとした煮汁

食べ比べコメント  
塩味も感じられたあまりっぽい味。煮汁は一番甘かった

1袋 66粒 豆のみ 97g  
[とらいあんぐる調べ]

志賀商店  
丹波黒豆(2L)  
200g(固形量100g)

× 志賀商店  
○ 106円  
(10gあたり・固形量)

¥ 1,058円  
P 21ページ

歯ごたえあり  
柔らかい

1袋 62粒 豆のみ 116g  
[とらいあんぐる調べ]

## ローストビーフ

食べ比べコメント  
赤みの嗜み。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.

### 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

にんにくがきいていて甘め

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!

### 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(じわもーる)

156g  
[とらいあんぐる調べ]

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.

柔らかく、レア感が楽しめる肉

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

4.7cm  
6.8cm  
6.5cm

347g  
[とらいあんぐる調べ]  
11cm 紅 130g  
白 130g  
※320g規格の商品で比較しました

7cm  
12cm  
6.5cm

ローストビーフ  
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

※320g規格の商品で比較しました

6.5cm  
7.5cm  
4.7cm

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

159g  
[とらいあんぐる調べ]

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.

### 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

159g  
[とらいあんぐる調べ]

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.