

— 商品概要 —

【とろける湯葉グラタン】

- 商品名:①とろける湯葉グラタン カレーソース
②とろける湯葉グラタン イカスミソース
- 発売日:2025年9月11日
- 賞味期限:15日間
- 参考価格:258円(税抜)
- 販売先:関東甲信越・関西地区を中心としたスーパーマーケットなど

① カレーソース



グラタン専用につくりあげた濃厚でクリーミーな湯葉に旨みたっぷりのカレーソースが溶け合い、絶妙な味わいに仕上がった一品です。

② イカスミソース



グラタン専用につくりあげた濃厚でクリーミーな湯葉と濃厚で程よい磯の香りが楽しめるイカスミソースは、意外な組み合わせながらも相性抜群。湯葉の新たな魅力を引き出す味わいです。

【ゆばスープ】

- 商品名:①ゆばスープ 麻辣湯
②ゆばスープ 魚介とんこつ
- 発売日:2025年9月11日
- 賞味期限:15日間
- 参考価格:258円(税抜)
- 販売先:関東甲信越を中心としたスーパーマーケットなど

① 麻辣湯



花椒の痺れと唐辛子のアクセントが食欲をそそる麻辣湯スープで、とろりやわらかな湯葉をいただく一品。色々な具材を入れて楽しめるのも魅力です。

② 魚介とんこつ



魚介の旨みととんこつの濃厚さが湯葉のおいしさを引き立て、旨みとコクたっぷりの味わいを楽しめます。お好みの具材を入れて楽しめるのも魅力です。

【16層の湯葉を重ねたとろける湯葉鍋】

- 商品名: 16層の湯葉を重ねた
とろける湯葉鍋 肉辛味噌つゆ
- 発売日: 2025年9月11日
- 賞味期限: 15日間
- 参考価格: 258円(税抜)
- 販売先: 関東甲信越を中心とした
スーパーマーケットなど



16層に重なった濃厚な湯葉の味わいと食感を、濃厚で旨みの詰まった辛味噌つゆでたっぷり楽しめる一品。味噌の旨みとピリッとした辛みで、秋冬にぴったりの味わいに仕上がっています。

【おつまみ湯葉】

- 商品名: おつまみ湯葉 生姜あんかけ
- 発売日: 2025年9月11日
- 賞味期限: 15日間
- 参考価格: 198円(税抜)
- 販売先: 関東甲信越を中心とした
スーパーマーケットなど



出来立ての湯葉をフィユ状に重ねたものに豆乳をあわせた、おつまみにぴったりなとろりとした湯葉を、専用につくった「生姜あんかけ」たれでいただく一品・旨みがぎゅっと詰まった弾力感のある食感の湯葉を、とろみのある生姜たれが一層引き立てる上品で味わい深いおつまみです。

— おすすめの食べ方 —

『とろける湯葉グラタン』のおいしい召し上がり方

- 1 添付の紙容器に湯葉をあける。
- 2 少し崩して容器全体に湯葉を広げる。
- 3 添付のソースを容器の外側からまわしかける。
- 4 ソースの上にチーズをかける。
チーズは付いておりません
- 5 トースターに入れ8分程度加熱する。
※アルミホイルは不要。
約8分
- 6 湯葉とチーズとソースをよく絡ませてお召し上がりください。
電子レンジ調理もできます!
添付の紙容器に入れてラップをかけず、4分半(500W)加熱して完成。
4分半

<カレーソース>

おすすめトッピング

ゆでたまご	じゃがいも	ブロッコリー

<イカスミソース>

おすすめトッピング

ポイルムか	パセリ	粉チーズ

『ゆばスープ』のおいしい召し上がり方

- 1 大豆だしとゆばを専用容器に入れる。
- 2 麻辣湯スープの素をかけ、軽く混ぜる。
POINT 麻辣湯スープの素はゆばではなく大豆だしにかけ軽く混ぜる
- 3 フタをせずレンジで3分加熱してできあがり。
3分 500W
- 4 スープをよく混ぜ、ゆばをよく絡ませてください。
最後にスープを飲み干しましょう。

<麻辣湯>

おすすめトッピング



<魚介とんこつ>

おすすめトッピング



『16層の湯葉を重ねた とろける湯葉鍋』のおいしい召し上がり方

- 1 豆乳と付属の専用容器に入れる。
- 2 層になった湯葉をゆっくりと入れる。
POINT パックを開ける時は下に容器を置いておくと豆乳がこぼれないので便利
- 3 添付の肉辛味噌つけをかける。
POINT 肉辛味噌つけは豆乳にかけ軽く混ぜる
- 4 ラップをかけずにレンジで3分30秒加熱する。
3分30秒 [500wの場合]
- 5 豆乳をよく絡めてお召し上がりください。

<肉辛味噌つけ>

おすすめトッピング



『おつまみ湯葉 生姜あんかけ』のおいしい召し上がり方

- 1 湯葉と豆乳とおつまみのお皿に移します。
- 2 レンジで1分10秒～20秒加熱してから生姜あんかけをかけてお召し上がりください!
1分 10秒～20秒 (500wの場合) ※加熱するのままでおいしく召し上がれます。

おつまみトッピングいろいろ (トッピング具材はついておらず) しろがね 生姜

相模屋公式ホームページでおすすめのアレンジメニューを紹介。

https://sagamiya-kk.co.jp/special_menu/

商品パッケージの裏面掲載のQRコードからアクセスできるようにしています。

