

づけの王道「あごだしづけ卵」や、づけ界の異端児「あごだしづけ柿」などエントリー！

簡単すぎるのに絶品！”づけメニュー”No.1決定戦

「あごだしづけ1グランプリ」開催！

Twitter投票でくばら詰め合わせセットが当たる！ 2021年11月20日(土)～12月19日(日)に開催

あご(トビウオ)のだしの旨みを生かしたあごだしシリーズやうまたれシリーズなどの調味料を販売する、株式会社久原醤油(本社：福岡県糟屋郡久山町/社長：河邊 哲司、以下当社)は、くばら「あごだしつゆ」に漬けるだけで美味しい“あごだしづけメニュー”16種の中から、NO.1を決める「あごだしづけ1グランプリ」を2021年11月20日(土)～2021年12月19日(日)の期間、開催いたします。

あごだしづけ1グランプリURL：<https://www.kubara.co.jp/lp/dukeone/>



「あごだしづけ1グランプリ」実施背景

当社が販売するくばら「あごだしつゆ」は、これまでそうめんやうどんにはもちろん、様々なお料理の万能つゆとして、多くのお客様にご愛用いただきました。九州では代表的なだしである”あごだし”ですが、まだまだ”あごだし”の魅力を知らないお客様へ、”あごだし”の特徴である旨みを生かした漬けるだけで一品が出来上がる「づけメニュー」により、”あごだし”の美味しさを実感していただきたいと考えました。

コロナ禍でのおうち時間の増加により、自炊や家事をする機会が増えている今、「づけメニュー」を知っていただくことで、少しでも多くの方に、簡単・手間がかからない・おいしいレシピをお届けしたい、また新しい活用法を知っていただきたいという思いから、そのきっかけづくりとして今回の施策を実施することとなりました。

「あごだしづけ1グランプリ」とは？



「あごだしづけ1グランプリ」とは、16種類の食材を使ったづけメニューの中から、くばらのあごだしつゆで漬けると一番美味しい“最強あごだしづけメニュー”を決めるグランプリ。東西に分かれて、皆様の投票で決定します。

さて、あなたならどの“づけメニュー”にしますか？皆様のご参加をお待ちしております！

あごだしづけ1グランプリ エントリーメニュー（一部）

●エントリーNo.1「あごだしづけ卵」

動画URL：https://youtu.be/uyKNsF_HU5M



あごだしの旨みと半熟卵との相性抜群。

王道のづけメニュー！

作り方：あごだしつゆ1：水3の割合で合わせた漬けつゆに、ゆで卵を約半日～1日漬ける。

●エントリーNo.2「あごだしづけアボカド」

動画URL：<https://youtu.be/a9a40I72xlc>



あごだしの旨みがアボカドのまろやかさとコク

を引き立てる、づけメニューの新定番。

作り方：あごだしつゆ1：水2の割合で合わせた漬けつゆに、一口大に切ったアボカドを約30分～1時間漬ける。*お好みで白胡麻を振る。

●エントリーNo.3「あごだしづけサーモン」

動画URL：<https://youtu.be/fBpTsu4T60M>



づけといえばコレ！脂ののったサーモンと

あごだしの旨みでご飯が進む一品。

作り方：あごだしつゆ1：水2の割合で合わせた漬けつゆに、サーモンの切り身を約1時間漬ける。
*お好みで白胡麻や青ねぎを散らす。

●エントリーNo.4「あごだしづけ焼豚」

動画URL：<https://youtu.be/5mwOKAFLM0c>



香ばしく焼き目の付いた豚バラをあごだしつゆ

でしっかり味付け。主菜にもなるづけメニュー。

作り方：あごだしつゆ1：水2の割合で合わせた漬けつゆに、焼いた豚バラ肉を約6～8時間漬ける。
*お好みで青ねぎを散らす。

●エントリーNo.5「あごだしづけトマト」

動画URL：<https://youtu.be/ShVqLWQ8bdI>



あごだしつゆがしみしみのトマト。

一口頬張ればじゅわっと旨みがあふれ出る逸品。

作り方：あごだしつゆ1：水2の割合で合わせた漬けつゆに、湯むきしたトマトを約1時間漬ける。
*お好みで刻んだ大葉を添える。

●エントリーNo.6「あごだしづけチーズ」

動画URL：<https://youtu.be/qHz63aMVzgc>



キッズも大好きなチーズをあごだしづけに。

大人のお酒のおつまみにもぴったり！

作り方：あごだしつゆ1：水2の割合で合わせた漬けつゆに、チーズを約6時間～8時間漬ける。
*お好みでラディッシュを添えて、海苔で巻く。

●エントリーNo.7「あごだしづけきのこ」

動画URL：<https://youtu.be/ES01uF6kJsc>



バターの香りとあごだしつゆの旨みがきのこに絡まった一品。うどんやパスタなどの麺類との相性も◎

作り方：あごだしつゆ1：水2の割合で合わせた漬けつゆに、バターで焼いたきのこを約3時間漬ける。
*お好みで鷹の爪を加える。

●エントリーNo.8「あごだしづけ柿」

動画URL：<https://youtu.be/Mlf45dOcDVg>



フレッシュな柿とあごだしのマリアージュが新しい、づけ界の異端児！

作り方：あごだしつゆ1：水3の割合で合わせた漬けつゆに、くし形に切った柿を約2～3時間漬ける。
*お好みでブラックペッパーを振る。

あごだしづけ1グランプリ エントリーメニュー全16種

あごだしづけ卵、あごだしづけサーモン、あごだしづけアボカド、あごだしづけ焼豚、あごだしづけトマト、あごだしづけチーズ、あごだしづけきのこ、あごだしづけ柿、あごだしづけニラ、あごだしづけ人参、あごだしづけ鶏ハム、あごだしづけ長ねぎ、あごだしづけ山芋、あごだしづけ豚しゃぶ、あごだしづけ生姜、あごだしづけ白菜

気になる投票結果は2022年1月初旬ごろ、あごだしづけ1グランプリサイトで発表いたします。

あごだしづけ1グランプリ概要 | フォロー&Twitter投票で「くばら詰め合わせセット」が当たる！

- ・キャンペーン名 : あごだしづけ1グランプリ
- ・概要 : 16種類の食材を使ったづけメニューの中から、くばらのあごだしつゆで漬けると1番美味しい“最強あごだしづけメニュー”を、東西に分かれて、皆様の投票で決定するグランプリを開催。あごだしづけ1グランプリにTwitter投票いただくと、抽選で合計100名様に「くばら詰め合わせセット」が当たります。
- ・参加期間 : 2021年11月20日(土)~12月19日(日)23:59
- ・参加方法 : ① あごだしづけ1グランプリサイトにアクセス
②Twitter くばら「あごだしつゆキャンペーン」アカウント (@kubara_agodashi) をフォロー
③美味しそうなづけメニューに「投票する」で完了！
- ・キャンペーン詳細URL : <https://www.kubara.co.jp/lp/dukeone/>
- ・プレゼント詳細 : 「くばら詰め合わせセット」 合計100名様



あごだしつゆ
500ml



あごだし仕立て
てりがでる
和食のあまいたれ
500ml



六種の具入り
六味ぽんず
500ml



あごだし鍋 寄せ鍋



あごだし鍋
博多とんこつ

久原本家グループについて

明治26年創業の醤油蔵を起源にもつ、総合食品メーカーです。博多らしい味作りを大切にしたブランド『椒房庵』、化学調味料・保存料無添加の調味料・食品ブランド『茅乃舎』、あご(トビウオ)のだしの旨みを生かしたあごだしシリーズやうまたれシリーズの『くばら』、「麴」のチカラで美味しさと健康を提案する『茅乃舎 麴蔵』、北海道の食材、食文化を発信する『たべよう北海道』などのブランドを展開しています。

詳細は、久原本家グループのWEBサイトをご参照ください。

<http://www.kubarahonke.com/>

株式会社 久原醤油 概要

- 本社：福岡県糟屋郡久山町大字猪野1442
- 代表取締役社長：河邊 哲司
- 設立：2004年7月
- 事業内容：自社開発の調味料・食品の量販店向け営業
- HP：<https://www.kubara.co.jp/>