

# 丸久 おでん 総選挙

あなたのご家庭のおでん材料について  
アンケートにご協力ください

我が家の「おでん自慢」を  
是非聞かせてください！  
アンケート回答の一部は  
12月のチラシに掲載させていただきます。



みんなの  
意見で作った



## 丸久おでんファンブック

# 丸久より皆様へ

今回の「**おでん総選挙**」へは予想をはるかに上回る**5061名様**からのご回答を頂きました！

自由回答にはアツいコメントも多数寄せられ、「**チラシに一部掲載だけではもったいない！**」という思いからこちらのファンブックを作成することにいたしました。

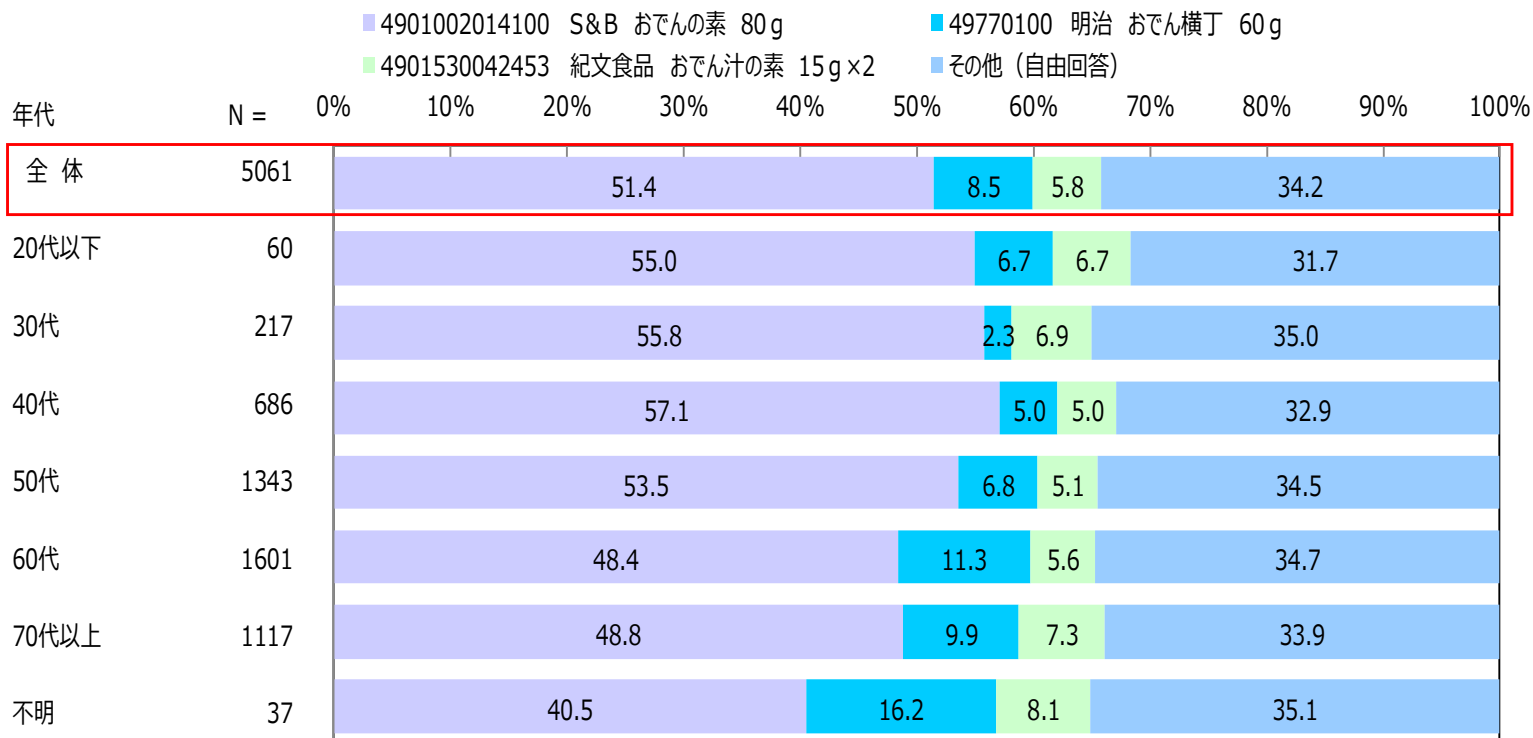


具材、リメイク方法など  
いろいろな発見があると思います！

是非、丸久ファンの皆様の  
**おでんライフ充実にお役立て頂けると  
幸いです！**

# Q1いつも使用するおでん「だし」を教えてください。

✓ 一番利用しているだしは「**S&Bおでんの素**」で51%でした！  
 ✓ **様々な調味料を利用して「だし」を自分で作る方も3割以上！**



# 51.4%

※選択肢3つ  
 ・S&Bおでんの素  
 ・明治 おでん横丁  
 ・紀文 おでん汁の素  
 以外の自由回答を「我が家のだし」とします

# 34.2%

我が家の  
だし

# 我が家のだし～ご紹介

うどんだし(スープ)を使います！



ヒガシマル  
ヤマカ醤油  
三島など

回答率

2%

だしの素を使います！



茅乃舎のだし  
しまや(あご)だしの素  
など

回答率

3%

★だしの素は使わず、**鰹節**を使う家庭もありました。

味の調整に使う調味料は??

昆布、お酒、みりん、しょうゆ、塩、砂糖などが多数！

次のページで**隠し味**をご紹介！

# 我が家の隠し味



オイスターソース



カキ醤油・醤油を  
数滴たらす



コンソメ



味噌



鶏がらスープの素



好きな素材の味を生かす  
(ソーセージ・里芋・トマトなど)

# みんなの出汁の楽しみ方

**ベース**

うどんだし・だしの素・鰹節など

+

**調整**

昆布、お酒、みりん、しょうゆ、塩、砂糖など

+

**隠し味**

ウスターソース・コンソメ・味噌など

+

**素材**

お好きな具材から出た「うまみ」

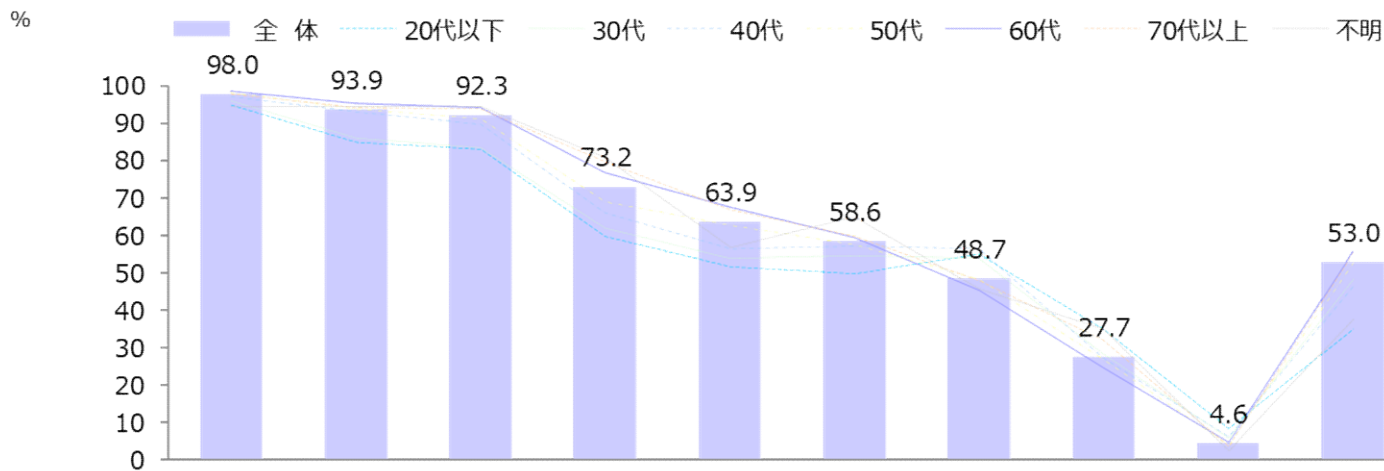
||



我が家の出汁！

# Q2必ず入れるおでんの「具材」を教えてください

- ✓ 上位は圧倒的存在感！「大根」「ゆで卵」「こんにゃく」
- ✓ 世代間の違いも興味深かったです！



N = 5061

	大根	ゆで卵	こんにゃく	ちくわ	牛すじ	餅巾着	しらたき	はんぺん	ロールキャベツ	その他 (自由回答)	
全体	5061	98.0	93.9	92.3	73.2	63.9	58.6	48.7	27.7	4.6	53.0
20代以下	60	95.0	85.0	83.3	60.0	51.7	50.0	55.0	35.0	8.3	35.0
30代	217	96.3	86.2	83.4	62.2	53.9	54.8	53.9	28.6	6.0	48.4
40代	686	97.2	93.3	89.9	66.2	56.7	57.4	56.6	27.4	6.1	46.6
50代	1343	98.5	93.8	91.3	69.1	62.7	57.7	48.3	27.0	4.2	52.9
60代	1601	98.6	95.4	94.4	76.9	67.8	59.5	45.5	24.7	4.6	55.8
70代以上	1117	97.9	94.2	93.8	79.9	67.1	60.0	47.9	32.1	3.8	55.4
不明	37	94.6	94.6	94.6	81.1	56.8	64.9	45.9	35.1	2.7	37.8

御三家は圧倒的支持率でした！



支持率  
No.1

大根

98.0%



支持率  
No.2

ゆで卵

93.9%



支持率  
No.3

こんにゃく

92.3%

# 自由回答も一挙公開！

※支持率は自由回答の中の回答割合です



支持率

15%

厚揚げ



支持率

12%

じゃがいも



支持率

10%

鶏肉  
(もも・手羽元・手羽先)



支持率

7%

ウインナー



支持率

6%

ごぼう天



支持率

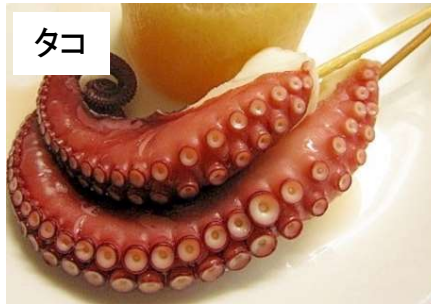
5%

里芋

## 番外



昆布



タコ



れんこん



巾着



餃子巻き



がんもどき



ひら天



しいたけ



人参



豚肉(バラ・ヒレ)

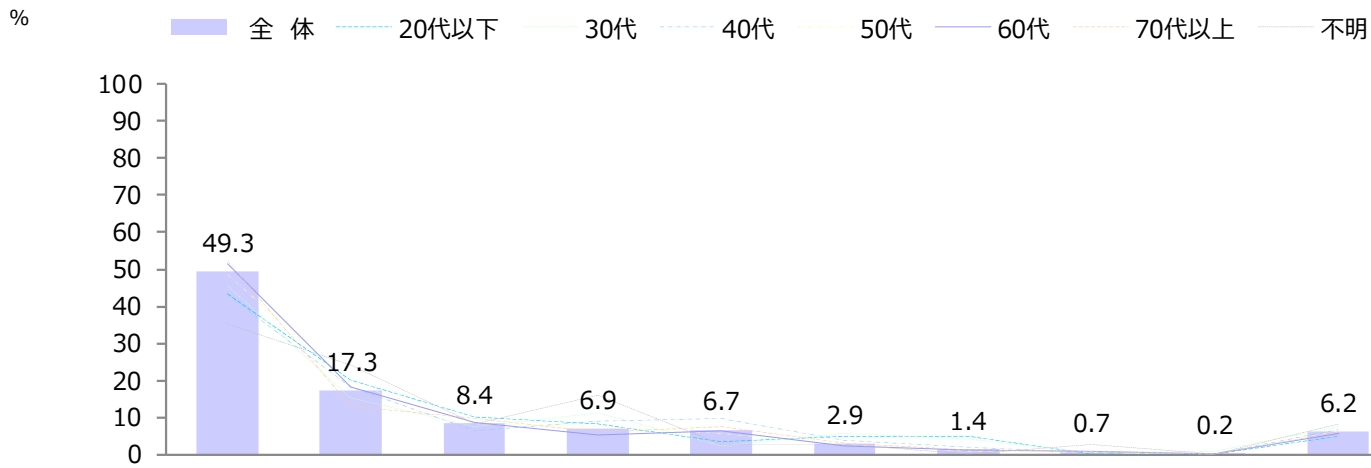


トマト



# Q3Q2のうち一番好きな具材を教えてください

- ✓ 圧倒的に「大根」が人気！
- ✓ 「牛すじ」「餅巾着」がQ2からランクアップ！



	大根	ゆで卵	牛すじ	餅巾着	こんにゃく	しらたき	はんぺん	ちくわ	ロールキャベツ	その他 (自由回答)	
全体	5061	49.3	17.3	8.4	6.9	6.7	2.9	1.4	0.7	0.2	6.2
20代以下	60	43.3	20.0	10.0	8.3	3.3	5.0	5.0	0.0	0.0	5.0
30代	217	45.6	15.2	7.4	11.1	2.3	5.5	4.1	0.5	0.9	7.4
40代	686	43.1	18.4	6.3	8.9	9.8	3.8	2.0	0.6	0.3	6.9
50代	1343	48.5	19.4	8.3	7.5	5.6	2.6	1.0	0.6	0.2	6.4
60代	1601	51.6	18.1	8.6	5.2	6.4	2.3	1.2	0.7	0.1	5.6
70代以上	1117	52.4	13.0	9.6	6.1	7.5	3.1	1.1	1.0	0.1	6.2
不明	37	35.1	24.3	8.1	16.2	2.7	2.7	0.0	2.7	0.0	8.1



支持率  
No.1

大根

49.3%

大根は圧倒的存在感！



支持率  
No.2

ゆで卵

17.3%



支持率  
No.3

牛すじ

8.4%

Q2からランクアップ！



支持率  
No.3

餅巾着

6.9%

Q2からランクアップ！

# Q3からお客様ご指名の具を紹介！

～其の壺～



ご指名あり！

## カネテツ 豆乳揚げ出し

白身魚のすり身に豆乳と豆乳クリーム、塩糀を練り込んでコクをプラス。なめらかな食感に仕上げた彩りのよい揚げ物です。



ご指名あり！

## カネテツ 淡雪揚げ

白身魚のすり身に豆乳ときくらげ、にんじん、青ねぎを配合し、ふんわりなめらか食感に仕上げた彩のよい鍋種です♪

# Q3からお客様ご指名の具を紹介！

～其の貳～



ご指名あり！

## フジミツ ふんわりお魚揚げ

ふんわりとした柔らかな口あたりです。  
ネットの口コミでも柔らかく、甘味があっておいしいと評判。



ご指名あり！

## 丸正フーズ えびの高原ロングウインナー

豚肉と牛肉をブレンドしたあら挽き肉に挽き立ての香辛料を加え、天然の羊腸に詰めて桜のチップでじっくりスモークし、香り深い風味でパリッとしてジューシーな食感に仕上げました。

Q4よろしければ「我が家」の自慢のこだわりだし・  
具材を教えてください

## ✓「だし素材」のキーワード

昆布 鰹節 醤油 みりん

オイスターソース

昆布は産地にこだわり(利尻・羅臼)、オイスターソースは隠し味！

## ✓「具材」のキーワード

じゃがいも ウインナー 里芋

鶏肉・手羽元 厚揚げ 大根

牛筋・アキレス 餅巾着

鶏肉や牛筋は出汁とりにも使用！  
餅巾着は大人気具材！

自由回答にもかかわらず、  
**2551名様ものアツいコメント**を頂きました！  
ごく一部ですが皆で共有させていただきます！

# こだわりの【だし】

自由回答	性別	年代
あごだし（袋に入った出汁）と牛すじを煮た出汁に酒、塩、で味をつけます、出汁をしっかりとりと美味しいから調味料はそんなに使わなくてよい	女性	60代
アルクの牛ひきすじ肉を料理酒をいれたお湯でサッと湯引きしておでんに入れてコトコト柔らかくなるまで煮ると出汁もでて、すじ肉も食べれて最高に美味しいです！	女性	40代
いつも愛用しているS&Bのお出汁に気持ち味の素と白だしを入れるのが我が家の定番です。たまに竹串に鹿野ウィンナーを刺して入れたりすると子供が喜ぶます。	男性	30代
オイスターソースを隠し味で入れます！コクが出てワンランクUPのおでんになります！	女性	40代
おでんのだしは、海のものや山の物を使います。海のは、いりこ、さかなのミンチ、昆布、山のは、干し椎茸、鶏ガラなど、大鍋で煮込み、出しを取ります。このだしは、いい味がでているので、煮物やうどんだしにも使います。	女性	70代以上
おでんの素に、だしの素・醤油・砂糖を加えます。ジャガイモを入れる方が多いですが、型崩れしやすいので我が家は里芋を使用します。	女性	50代
カツオと昆布で出汁をとり、酒、みりん、醤油を入れて、最後に麵つゆで味を整えています。下茹でした手羽元を入れるとさらにコクが出てとても美味しいです。	女性	50代
こんぶ・みりん・醤油・オイスターソース等自宅で出来る材料で出汁が作れます！オススメ具材はウィンナーです。	女性	40代
シマヤだしてんねんで出汁をとって、みりん多めの甘めの薄味で、からしをつけて大根がたくさん食べます大根を美味しくたくさん食べられるよう、出汁が濁らず美味しくなる練り物などをその日のお買い得商品から投入します	女性	40代
我が家は鶏のガラで出汁をとります。その出汁を一日置いて次の日浮いた油を取り除いてあらためておでん出汁に使います。そうすると透き通った鶏のいい出汁がおでんの素と相まって美味しく仕上がります。	女性	60代
牛すじも使いますが鶏のぶつ切りを入れると鶏のだしが出て身も食べれておでんが美味しくなります。	女性	60代
牛すじを圧力鍋で柔らかくしそれにいりこ、昆布を加えて出汁とします。でも、ほんの少しエスビーのおでんのだしを加えます。ロール白菜芯からはなした白菜を茹でたものを束ねて絞り、2、3か所干瓢で縛って切ったもの。白菜が美味しい季節だし、野菜を摂ることができます。	女性	60代
昆布を前日から冷蔵庫で水に浸しておく。この昆布はそのままおでんの具材に加え他の具材と一緒に煮る。	女性	60代
市販のだしに、砂糖やみりん、醤油などを加えて自分の好きな味にしていますがんもの種類を変えてみたりしています	女性	50代

# こだわりの【具材】

自由回答	性別	年代
ウイナー、鶏肉を入れると出汁が美味しくなります。鶏肉は一度さっと茹でて灰汁をとり出汁に入れます。大根は角を取り十字に切れ目を入れて気持ち薄めで作ると味が染みて2日目が美味しいです。	女性	40代
ウイナーは子供が大好きです！ただし長時間煮込むとパリッと感がなくなるので、最後に入れたほうが美味しいです！	女性	30代
ジャガイモは翌日硬くなるけど、里芋は翌日も美味しく食べれるので、必ず入れます。肉系は鶏もも肉と牛すじは必ず入れます。食べる直前にウイナー(シャウエッセン系)を入れます。皮が破れないよう	女性	50代
だしはなるべく天然のものでとるようにしています。子どもの頃から里芋が入っていたので、あれば大好きなので入れます。たいていはじゃがいもを使ったり、厚揚げや平天も美味しいです。	女性	60代
ネットのレシピで見た、オイスターソースを使ったのが気に入っています。それと、アルクで買う奥野商店の「はも天」を入れると美味しいです。	女性	60代
家族は牛すじのアキレスが大好きです。トロトロになったのがたまらないそうです。以前は玉子が一番でしたけど今は大根です。ちくわはやっぱうべかまさんのちくわが一番美味しいです。	女性	60代
義母が作るおでんには、いつも鶏手羽元と人参が入っていました。最初は驚きましたが、ほろほると身が簡単に取れて、意外とあっさりとしている鶏手羽元と、いろんな具材の味を吸って味わい深く柔らかく煮えている人参は、本当に美味しいです。今では我が家のおでんの定番の具材です。	女性	50代
牛すじは、圧力鍋で調理したあと、あぶりぬきして入れています。餅巾着は、油揚げに餅を自分で入れて作っています。市販より餅がたっぷり入って美味しいです。てんぷらはセットものではなく入れています。がんもが1番好きですが、昔あった肉厚のものがなくて残念に思っています。是非、店舗に置いて欲しいです。	女性	60代
牛すじはおでんコーナーの串と、精肉の牛すじを入れて出汁を取ります！こんにゃくは唐辛子入り、普通、しらたきを入れて、アルクにある、糸島あげは必須です！からし、ゆず胡椒で、いただきます。近くにいる子供達家族とおでんパーティーです。	女性	60代
厚揚げと鶏のぶつ切りは必須です。とくに鶏のぶつ切りは骨と身が離れてほろほろに柔らかくてとても美味しいです。	女性	60代
昆布で出汁をとりますが、鶏もも肉の皮も入れるといい味になります。牛すじも必ずアルクさんの生の牛ひきすじ肉を買って使っています。	女性	50代
肉はこだわらなくなった。牛すじの他鶏ももなどにする事も。出汁は袋に入った出汁をにて昆布、白だし、酒、みりんなどで整える。夕コは出来るだけ入れる。白菜も葉の部分控えめに。大根はもちろんこんにゃく、ゆで卵、さつま揚げも欠かせない	女性	60代
練り物がセットになったものをアルクで買って入れています。簡単におでんが作れて美味しいです。	女性	50代

NEXT

みんなの中着紹介！

巾着は**こだわり具材**で  
特にたくさんコメントを頂きました！



せっかくなので、各ご家庭のこだわりを  
一挙に紹介させていただきます！

※同種のコメントは代表の物を掲載しております

# ①シンプルに餅のみ！

- お餅が好きなので大量に入れる！
- 「あげ」へのこだわりも



## みんなのコメント紹介

餅巾着は**手作りしてたくさん入れます**

餅巾着大好き家族なので市販のおでんセットに**増し増しで大量の餅巾着**を作って入れます🍡

餅巾着は沢山食べるので油揚げとお餅を買ってきて作ります。  
アルクの**個包装された丸いお餅が沢山入ってる商品**を**毎回の買っています**

自家製の餅巾着は絶品。  
**しっかりとしたお餅を揚げの中に押し込んで**  
**じっくりだしを吸ったところをいただきます。**

**相模屋さんのおだしがしみたあげ**の中にお餅を入れて餅巾着にすると甘くて美味しい



Pick Up !

お客様ご指名の  
お揚げ

鰹風味の甘辛だし

# おだしがしみた油揚げ 六枚入



油揚げをよりおいしく、より便利にした、今までにない新しい油揚げです。

常温での保存を可能にし、賞味期限は何と120日間！油抜きの手間は不要で、ほんのり鰹だし風味と甘辛い味がついているから調理も簡単楽々。驚くほど便利な商品です。

高速乾燥製法で出来たてのおいしさを閉じ込めているから、お湯で戻すだけで、油揚げ本来のおいしさ“ふっくらした食感”と味しみの良さを味わえます。

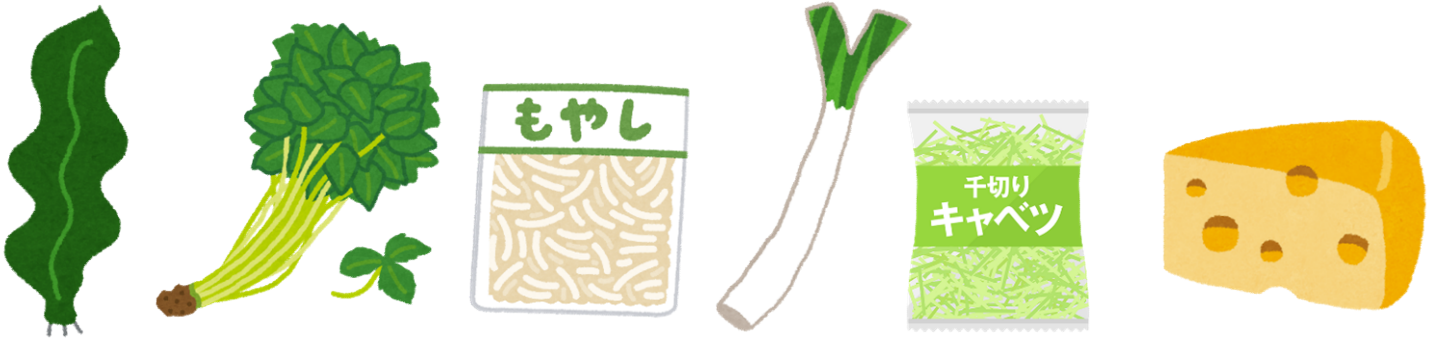
うどん・そばにはそのままトッピングするだけで、ジューシーなきつねうどん・そばに！煮物に入れると、ふっくら感とじゅんわりとしみ出すおだしの味わいが一層楽しめます。

出典：相模屋HPより

[https://sagamiya-kk.co.jp/products/odashi\\_aburaage.html](https://sagamiya-kk.co.jp/products/odashi_aburaage.html)

## ② 餅+アクセント一品！

- ・アクセントの具材を一品加える  
(昆布・ミツバ・もやし・白ネギ・キャベツ・チーズ)



### みんなのコメント紹介

餅巾着は、自分で油揚げに餅を詰めて入れています。  
**昆布**も入れています。

手作り巾着(餅と**ミツバ**入り)

餅巾着は揚げにも**もやし**と餅を入れて手作りします

我が家の餅巾着は餅と  
**小口切りにした白ネギをたっぷり**入れます。

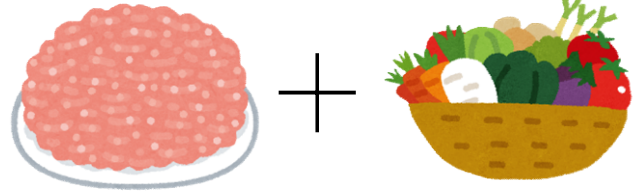
もち巾着は自分で作る  
(油あげの中に**キャベツの千切り**を一緒に入れる)

餅巾着は、お餅と**チーズ**を入れたものを自分で作る。

### ③ 餅+肉+野菜

- ・鶏(ミンチ・モモ)が人気
- ・野菜はキャベツ、もやし、人参が人気

#### みんなのコメント紹介



巾着の中に、**ごぼうのささがき**と**鶏肉**とお餅を入れます

手作りの餅巾着(**もち**、**しめじ**、**にんじん**、**白菜** 入り)

もち巾着にモチと一緒に**キャベツ**・**鶏肉**を入れる

餅巾着は、油揚げにサイコロに切った餅と**甘辛く味付けた粗挽き肉**と**ネギ**をあわせ入れます。

油揚げに **鳥ミンチ**(**人参**と**大根葉**入り)を 入れた 巾着

餅入り巾着に**鶏肉** **しめじ**をいれます。

餅巾着は手作り。**小さく切ったウインナー**と**キノコ**と**角切りにした角餅**を入れてます。  
最近の市販の餅巾着は中身がシンプルなものが多くて...

**お鍋に入れるつくねのお野菜たっぷり入れたバージョンのタネ**を作り、巾着に入れ煮込みます。  
おつゆもお野菜にも味が染みて美味しいです。

餅巾着は、お餅と**牛ミンチ**と**もやし**を入れます。

## ④餅は不使用！

- ・白菜、もやしは単品で！
- ・キャベツ、もやしが人気！
- ・くず野菜(端材や余り)を入れる方も
- ・タケノコは冷凍して冬のおでんに使う方も

人気!



### みんなのコメント紹介

巾着はこだわりなくある具材をいれ楊枝で留めます  
春は筍の細切り、夏はキャベツ、秋はきのこ、冬は餅など

巾着にごぼう・人参・糸こんにゃくを入れます

餅巾着みたいに感じで、  
油揚げの中に糸蒟蒻を入れたもの。

人参キャベツ椎茸などを入れた巾着

白菜巾着

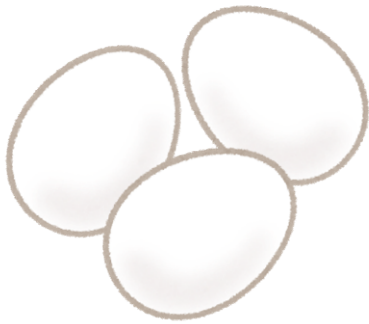
もやし巾着

里芋巾着

油揚げの中に冷蔵庫内のくず野菜(軽く炒めて塩胡椒)  
を入れて巾着を作ります。

## ⑤卵をいれる！

- ・玉子を入れる！
- ・うずら卵入り肉巾着！



### みんなのコメント紹介

油揚げの中に**生卵**を入れて割り箸で閉じて  
**餅巾着の代わり**にしています。  
家族ウケ良くて我が家の定番です。

巾着に**生卵**を入れたもの。

油揚げの中に  
**クズやさい(にんじんの皮、大根の皮キャベツ、玉ねぎ)**  
**とたまご**を入れて巾着にしたもの

油揚げの中に**チーズ**や**卵**を入れて巾着にする

**うずら卵**入りの**肉巾着**

## ⑥他にもいろいろ！

- ・母直伝の味！（食べてみたいでです）
- ・オリジナル巾着！
- ・残りのおかずを活用！
- ・他にも珍しい回答がいっぱい！

### みんなのコメント紹介

我が家の餅巾着は餅の下に合い挽きミンチを入れて  
その上にもやしをのせて餅を乗せる母直伝の特製餅巾着です

時々ですが、オリジナルで巾着を作ります。  
**ひじき&うずら チーズ&キャベツ** など

**残りおかずの巾着。**  
きんぴらごぼう、切干大根、ピーマン、しめじ、  
竹輪等、副菜の残りおかずの巾着。

巾着は揚げを買ってモヤシやお餅、  
海老や鶉の卵等、**色々入れてみます。**

油揚げの中に餅以外に **冷凍エビシュウマイ**  
食べる直前にうどんを入れた巾着等 作ります

巾着に**五島うどん**入れる

もち巾着の中に**鳥団子**も入れます！

**餃子**巾着！！お肉のジューシーさも味わえて最高👍

# 番外

・巾着の止め方に一工夫！

## みんなのコメント紹介

巾着は、油揚げにお餅を入れて、  
スパゲッティの麺を短く折って止めます  
出来上がる頃には、柔らかくなって、食べられます  
干瓢では、めんどくさいし、楊枝は、危ないので、  
スパゲッティの麺はいいと思います

※画像はイメージです

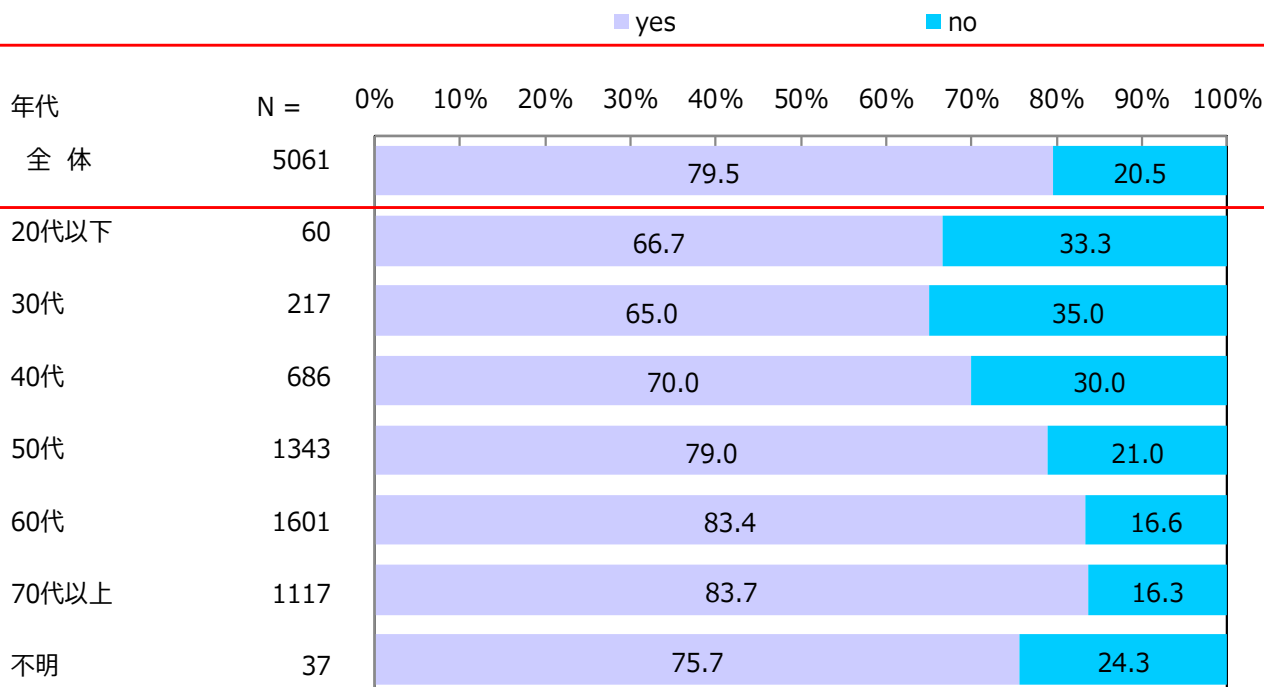


かんぴょうで括るところを  
竹輪で代用しても美味しいです。



# Q5おでんを食べる際は調味料をつけますか？

- ✓ 8割の方が「つける」！
- ✓ 若い世代ではやや「つけない」傾向



# YES

## 79.5%

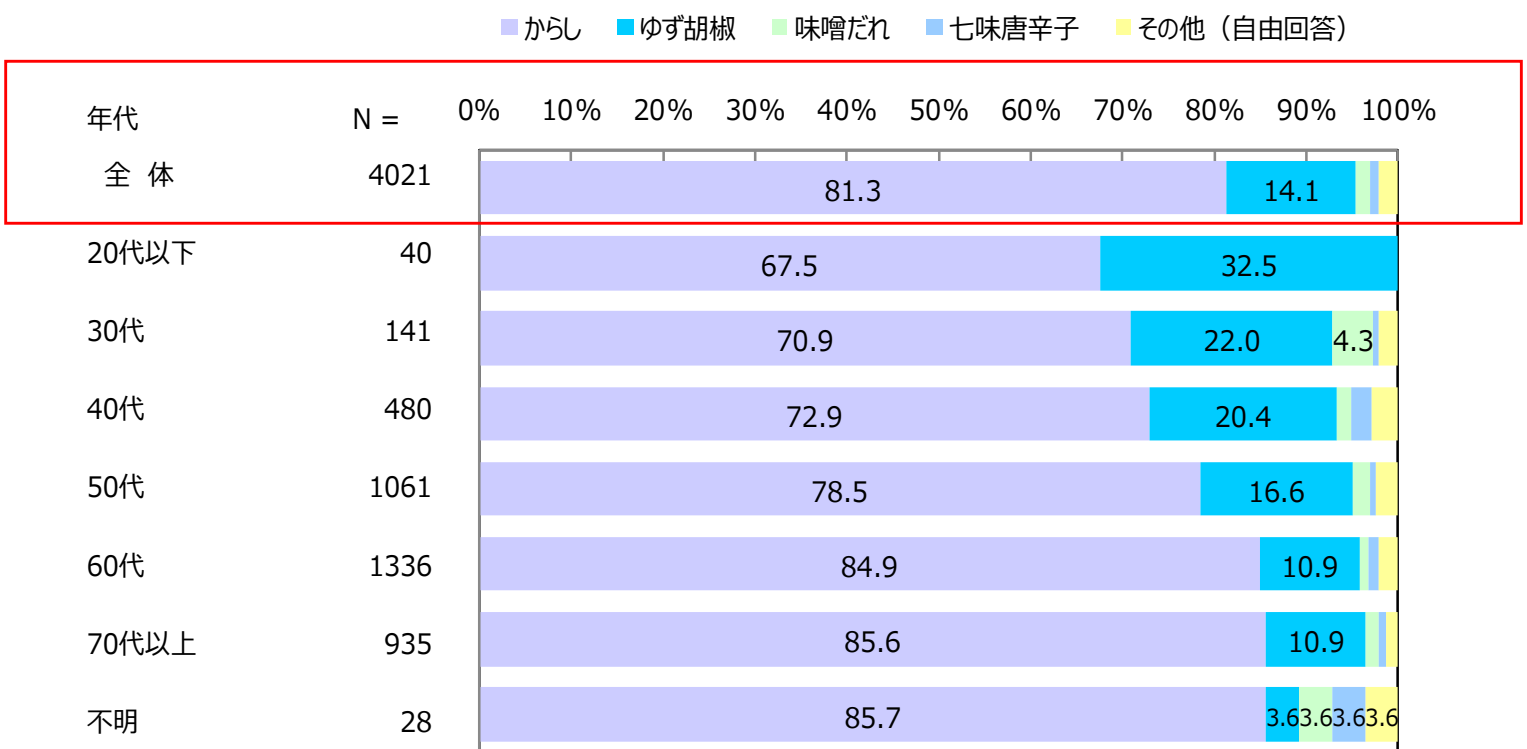
## 20.5%

# NO



# Q6Q5ではいと答えた方に質問です。おでんにつける調味料を是非教えてください

✓ **8割の方が「からし」!**  
 ✓ **「柚子胡椒」も人気!**



**支持率 No.1**

**からし**

81.3%

からしは圧倒的人気!



**支持率 No.2**

**ゆず胡椒**

14.1%



**支持率 No.3**

**味噌だれ**

1.5%



**支持率 No.3**

**七味唐辛子**

1.0%

# 自由回答も一挙公開！



ゆず味噌・しょうが味噌  
からし味噌・辛子酢味噌  
田楽みそ・自家製みそだれ

味噌ベースだれが

人気!

いろいろな味噌



しょうが



生姜醤油



七味・一味・柚子七味



かつお節



刻みネギ



もみじおろし(赤おろし)



ゆずの皮



わさび



柚子胡椒



ケチャップ



キムチの素



(粒)マスタード



(からし)マヨネーズ



お好みソース



チリソース

※写真はイメージです

# Q7おでんが大量に残った際はどのようにしていますか？ アレンジメニューのアイデア等があれば教えてください

- ✓ 「カレー」「うどん」「炊き込みご飯」「卵とじ」が人気！
- ✓ アレンジせず「追い具」「味変」する方も多数！

No.	単語	件数	割合
1	カレー	330	6.5%
2	うどん	317	6.3%
3	炊き込みご飯	136	2.7%
4	ご飯	88	1.7%
5	雑炊	67	1.3%
6	天ぷら	37	0.7%
7	煮物	33	0.7%
8	コロッケ	31	0.6%
9	茶碗蒸し	31	0.6%
10	お好み焼き	22	0.4%
11	ごはん	22	0.4%
12	グラタン	18	0.4%
13	スープ	17	0.3%
14	肉じゃが	17	0.3%
15	オムレツ	14	0.3%
16	チーズ	14	0.3%
17	ラーメン	9	0.2%
18	麺	9	0.2%
19	ちゃんぽん	8	0.2%
20	煮汁	8	0.2%



支持率No.1

6.5%

カレー



支持率No.2

6.3%

うどん



支持率No.3

2.7%

炊き込みご飯

# 我が家の【アレンジ】

自由回答	性別	年代
・カレーにリメイク・ゆで卵は、タルタルソースやたまごサラダにすると、ほんのり出汁が効いたものができて美味しいです。	女性	30代
★具材は味がついてるので天ぷらにしたら美味しい。★出汁は丼物で使用したりします。後は豚汁とかにアレンジしてます。	女性	50代
2日目は具を追加や変えて普通に食べ、3日目は残っただしに豚バラ、長ネギ、カレールーを入れてカレーうどんに。	女性	40代
3日ぐらいはおでんでも大丈夫。残った汁にうどんや白菜、ネギ、エノキなどを入れ、溶き卵を入れて最後まで食べる。	女性	70代以上
うどんを入れて、煮えたら皿に取り、つゆも入れてから鰹節、ねぎを散らして、最後に生醤油をちょっとかける！ 子供、孫達は、これを楽しみにしてる！	女性	70代以上
おでんの汁だけの場合は、茶碗蒸し。具も残れば、少し刻んで雑炊、カレーうどん?そばにします。カレーライスも美味しかったけど、練り物が入ってるカレーは子供たちに不人気だったので、もう少し大きくなってから、チャレンジします。実家では、炊き込みご飯にしてみました。	女性	30代
だし→茶碗蒸し、だし巻き卵具→コチュジャンなどで味を整えて韓国風おでんに味変	女性	30代
たまごとジャガイモを取り出してポテトサラダにしたりコロッケにしたりしています 鶏肉と他の調味料を足して筑前煮風にしたりしています	女性	50代
我が家では100パーセント余ることは無かったですが、姉が一人暮らしを始めて、どうしてもおでんが食べたくて、作って、余った時はカレーにしたそうです！「和風だしだからカレールーをぶっ込んで溶かしたらもう美味しいに決まってる」とのことです！その後その(カレー)汁でチーズも足してリゾット風も美味しいとの事でした！	女性	20代以下
基本的には2回で食べ切れる位の量を作っていますが、それでも残ったコンニャクや練り製品は細かく刻んでお好み焼きの具材に。卵、大根はフライに。牛すじや豆腐味噌を加えて牛すじ煮込みにしたりします。	女性	60代
牛乳を入れて、シチューにするさらに餅を入れてグラタンにすると和風グラタンになって、子供に大好評です！	女性	30代
具が大量に残ることは無い。出汁に刻みネギや白菜を加えてうどん、出汁に高野豆腐と長ネギ・白菜を入れて煮物、出汁にご飯溶き卵、刻みネギを入れて雑炊	女性	50代
具だけをとりだしてカレールーと水とお酒を足して和風カレーおでんのつゆ半分にうどんだしと水とお酒を入れてうどんを足してかまぼこやほうれん草とおでん卵をのつけてなべやきうどん風	女性	70代以上
具材を細かく刻んで炊き込みご飯の材料に使います。お米と一緒に炊くのではなくて炊き上がったごはんに混ぜるだけで十分美味しいです。	女性	60代
鶏肉と人参を足して煮物	女性	50代
残った具材を小さく刻んで茶碗蒸しにします。また、同様にお好み焼きの具材に使います。	男性	60代
汁の方が残るので、じゃがいもをにたり里芋をにたり、いい出汁が出ているので煮物が美味しいです。	女性	60代
小さく切って、蒸してマッシュしたじゃがいもと混ぜて、おでんコロッケにします。けっこう美味しいです。	女性	50代
小麦粉を水、玉子で混ぜて、天ぷらにして食べた事があります。	女性	70代以上
大量に余ったことはありません。が、少し残ったなら、(卵を除けて、ちくわコンニャクを小さく切って) きのこなどを足して炊き込みご飯にしたり、玉ねぎや人参を足してカレーにしています。(カレーの時は卵はカットして盛り付けます。コンニャクは除けています。) ゆで卵が余った時は、マヨネーズで焼いて食べたりしています。	女性	60代
天ぷら類は、うどんやラーメンのトッピング、大根や野菜類、こんにゃくなどは、煮物に、おでんのだし汁で、ちゃんぽんを作ると美味しい。	女性	60代
味が染みて美味しいので、温め2,3日はたべる飽きたら、具材を刻んでコロッケにして食べる味が付いていて、ソース無しでも美味しく食べられる	女性	70代以上
余った具材を適当に切りかき揚げにしますおでんのつゆにうどんを入れてかき揚げうどんにしますお出汁の染みた絶品うどんになりますよ	女性	60代
練り物と鶏ミンチで炊き込みご飯!こんにゃく、練り物に豚肉野菜を足して豚汁!具材を細かく切ってお好み焼き!	女性	50代

NEXT

みんなの

アレンジ紹介！

おでんのアレンジ方法は  
想像以上に幅が広くびっくりしました！

一例として、

具を足す、味変する、オムレツ、  
コロッケ、ポテトサラダなど

**11種類**のジャンルでいろいろな  
メニューを楽しまれていました

皆さんで楽しんでいただけるよう、  
まとめてみました！  
お楽しみ頂けると嬉しいです！

# ① アレンジしない

- ・具を足して食べる方が多かったです
- ・そのままの味が好きとの意見も！
- ・好きすぎてわざと多めに作る方も！

素でいただく！

## ★追い具をして食べる

(ウイナー、餃子、水餃子、シュウマイ)

## ★のこりのだしに好きな具だけ入れて煮る

(大根、はんぺん、里芋、レンコン、ジャガイモ、キャベツ白菜など)

## ★2~3日かけて食べる

(わざと多めに作る！、味がしみてうまい！)

そのままがおいしい！

ランチジャーに入れて弁当にする

ひやしおでんにする

汁を冷凍して次回のおでんに混ぜる

おすそ分けする

わかめうどんのトッピングにする

逆にアレンジを知りたい

## ② 味変する

- ・スープの味を変えるが多かったです
- ・他にはつける調味料を変える、鍋にするなど

いろんな味を楽しむ！

### ★スープの味を変える

(赤味噌、キムチ、カレー、牛乳、バターひと欠片、コチュジャン)

### ★調味料を変える

(唐辛子、味噌田楽、にんにくパウダー)

### ★鍋にする

(キムチ鍋、すき焼き風(白滝、牛肉を追加))

ざく切りほうれん草とポン酢を加えて味変

大根にといそぼろや鯉節をかけてアレンジ

キャベツや春菊、じゃがいも入れてカレー粉加えてカレーおでんにする。

毎日入れる芋の種類を変える

### ③和風(煮物など)

- ・和風アレンジが一番多かったです。
- ・煮物、卵とじ、茶碗蒸しなど

やっぱり和風!

#### ★野菜などを加えて煮る

(大根、かんぴょう、里芋、白菜、千切り大根、魚、牛スジ、揚げ)

#### ★残った具で卵とじ、残ったつゆでだし巻き卵

#### ★茶碗蒸し

#### 肉じゃが

具を刻んで卵の花、汁も使用

こんにゃくと牛スジのみを入れて甘辛く煮る

具を刻んで揚げに詰めて焼く(チーズを入れる)

大根など汁をちょっと残してゴマ油で炒め、ネギ七味をふりかける

出汁に高野豆腐と長ネギ・白菜を入れて煮物

お弁当用に出汁が付いた練り物やコンニャク等小さく切って爪楊枝に刺し、甘辛く味付け

大根に糸島あげ、鳥のモモ肉などを足して、調味料にみりんをいれ煮込みます!

具材を細かく切って豆腐とませあわせて卵と一緒によく混ぜてフライパンで焼く。犠牲豆腐にして辛子醤油をつけて食べます。



## ④ 洋風

- ・グラタン、グラタン風が多かったです！
- ・ハンバーグという意見も！

意外に人気！

### ★グラタン

(ホワイトソースを混ぜる、チーズをのせる)

### ★具を刻んでオムレツ風

### ★チーズ焼き

(とろけるチーズをどっさりかけて！)

だし汁に湯引きトマトをまるごと入れて1日置く  
(夏は冷やし、冬は温めて食べる)

具を刻んでハンバーグ

卵を半分にしてチーズかマヨネーズをのせて焼く

トマト

天ぷら類が余ったら焼いてチーズをのせる

味噌チーズグラタン

ロールキャベツを入れて黒コショウをかける

パンにはさんでハンバーガーとして食べる(肉類?)

## ⑤汁・スープ

・カレー、豚汁が人気！

味変のその先へ！

★**カレー**・和風カレー

★**豚汁**

(豚肉、白菜、生姜、ネギ、ゴマ、味噌などをくわえる)

★**豆乳を入れてシチュー風**

**雑煮**

**みそ汁の具材**

**ミネストローネ**

**トッポギ**

**ポタージュ**

**キャベツ・肉団子をいれてコンソメスープ風**

## ⑥ごはん

- ・炊き込みご飯が人気！
- ・丼もののリメイクも意外と多いです！

日本人ならやっぱりご飯!?

### ★炊き込みご飯

(汁のみつかう、具材を刻んで入れるなど)

### ★丼

(牛丼、卵とじ丼、おでん丼)

### ★おじや、雑炊

(卵、ねぎ、ごはんを加えてつくる、しょうゆ・味醂で味を調える)

刻んでチャーハンにする

残った具材を刻んで千切り寿司

炊き立てご飯にそのままぶっかけて混ぜる！

汁気を捨て固く絞った具材を小さく切ってご飯に混ぜ  
かやくご飯にして結びに

## ⑦ 麺

- ・うどんが圧倒的人気！
- ・麺類なら何でもありのようです！

うどんだけじゃない！

### ★うどん

(醤油とみりん調整、刻みネギや白菜を加える)

### ★ラーメン

### ★蕎麦

### ちゃんぽん麺

卵をラーメンのトッピングにする

鶏団子をフラスしてみそとそうめんを入れる

おでんの汁に醤油と塩出汁を追加して牛コツラーメンにする！

カレーうどん(豚バラ、長ネギ、ルー)

味噌煮込みうどん

## ⑧揚げ

・コロッケ、天ぷらが人気

まさかの揚げ物！

### ★コロッケ

(残りのジャガイモや牛筋、その他具材をつぶして具にする)

### ★天ぷら

(ジャガイモ、苜蓿、イイダコなど)

### ★片栗粉に着けてあげ焼き

大根を唐揚げにする

全部をあら漬しにしてコロッケのように俵型に丸め片栗粉を付けてフライパンに油を引いて焼く

おでんの残りを漬して、ミンチと混ぜて、パン粉で揚げ焼きにします。

少数派だけどおいそう！

## ⑨ 炒め

★アキレスともやしで炒める

★刻んだ具材と崩した豆腐で炒い豆腐

★麻婆豆腐

## ⑩ サラダ

★ポテトサラダの具にする

★ゆで卵をタルタルソースやたまごサラダにするとほんのいだしが効いておいしい

リメイクじゃないけど。。。。

## ⑪ その他

★クックパッドで「おでん、リメイク」検索するといろいろ出てくる！

★台風が来るときに作る(停電でも食べられるように)

# あとがき

今回の「**おでん総選挙**」へは**5061名様**という、本当に多くの方にご回答頂きありがとうございました。

自由回答も全部で**5171件**寄せられ、私自身も興味深く、楽しく拝見いたしました！



おでん愛がすごい！！

と思いながら  
作成させて頂いた次第です！

**丸久ファンの皆様と一緒に作った「おでんファンブック」を楽しんで頂き、皆様の楽しい生活にお役立ていただけますと編集者として幸いです。**

最後までお読みいただき  
ありがとうございました！



丸久イメージキャラクター  
いくまる君