

毎日の食卓に大活躍! 鮭節の旨みひろがる、甘旨仕立てのだし醤油

トモエ 北海道の鮭節香るだし醤油 150ml瓶

8/20(金)新発売

福山醸造株式会社は、トモエブランドの新商品として「トモエ 北海道の鮭節香るだし醤油」を2021年8月20日(金)に発売いたします。

【こだわり・特徴】

- 北海道産大豆と小麦で仕込んだ丸大豆醤油に、北海道産鮭節をベースとしただしをブレンド
- 上品な甘みと豊かな旨みが広がる、まろやかな味わいのだし醤油

鮭節は他の天然調味料と比較して、風味に関連する遊離アミノ酸が多く含まれています。例えば、旨みを感じるグルタミン酸やアスパラギン酸はカツオ節と比較して**3倍以上**、ホタテやエビの甘みのもととなるグリシンやアラニンには**2倍以上**含まれています。

黄金色に澄んだ鮭節のだしは、しっかりとした旨みの中に甘みを感じられ、カツオ節とはまた違う繊細な味わいが広がります。この鮭節だしを北海道産丸大豆醤油と合わせ、風味豊かなだし醤油に仕上げました。



北海道産
素材使用

丸大豆

小麦

鮭節

日高昆布



「塩味がきいた醤油が苦手」という方にもおすすめの、おだやかな甘みと旨みを楽しめる究極のだし醤油。素材の味が引き立つよう、醤油とだしをベストバランスで配合しました。ぜひお試しください。

【商品情報】

商品名：トモエ 北海道の鮭節香るだし醤油

内容量：150ml

希望小売価格：500円(税別)

発売日：2021年8月20日(金)

取扱い予定店：道内スーパーマーケット、弊社オンラインショップ、直売所 他

北海道の丸大豆・小麦・鮭節・日高昆布使用。

北海道産素材にこだわった、上品な甘みと豊かな旨みが広がるだし醤油です。

【おすすめの使い方】

かけ醤油やつけ醤油としてお使いいただけるのはもちろんのこと、炒め物や煮物など、さまざまなメニューにご活用いただけます。

- ・卵かけごはんや、冷やっこにそのままかけて
- ・お刺身のつけ醤油として
- ・ほうれん草やアスパラなどのおひたしに
- ・鶏ささみとお好みの野菜で和え物に
- ・肉じゃがや筑前煮など、煮物料理に
- ・チャーハンやパスタ、野菜炒めなどの味付けに
- ・炊き込みごはんや混ぜご飯の調味料として

かけ醤油で



つけ醤油で



さまざまなメニューに



【福山醸造株式会社 会社概要】

明治24年(1891年)創業。令和3年(2021年)に創業130周年を迎える北海道の老舗メーカー。「北海道の食卓を、もっと豊かに」をキーワードに、北海道内をはじめ全国へ醤油・味噌を主とした調味料を発信しています。

<https://www.tomoechan.jp>

【本件に関するお問い合わせ】

福山醸造株式会社 システム課 猪股美晴
TEL. 011-711-8181 (受付時間: 平日8:30~17:00)
メールアドレス: inomata@tomoechan.co.jp