

北海道日高産昆布100%使用

## トモエ 浅漬けのもと 日高昆布だし 30ml×3袋入 3/1 (火)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 浅漬けのもと 日高昆布だし 30ml×3袋入」を2022年3月1日(火)に発売いたします。

### 【こだわり・特徴】

- 北海道日高産昆布100%使用。  
自社独自の“旨だし釜茹製法”で丁寧に煮出した、液体濃縮だし。
- 常温で保存できる、使い切りに便利な小袋入り。
- 液体タイプなので、少量でも野菜全体に味が染みわたります。
- 小袋1袋で野菜約300g(きゅうり約3本分)の浅漬けをつくることができます。

和食におけるおいしい昆布のだし取り方法を工場規模で再現した、福山醸造独自の“旨だし釜茹製法”。昆布を水に入れ、徐々に熱を加えて沸騰する前に取り出すため、熱を加えない水出し法と比べて、濃厚な旨みが出る特徴があります。

トモエ「浅漬けのもと」には、この製法で丁寧に煮出した北海道日高産の昆布だしを使用。豊かな旨みと香りが野菜のおいしさを引き立て、まろやかで上品な味わいの浅漬けが手軽にお作りいただけます。

料理の合間に漬け込むだけで、食卓にもう1品プラスできる、トモエ「浅漬けのもと」。冷蔵庫の残り野菜も、無駄なくおいしく、お召し上がりいただけます。



### 【商品情報】

商品名：トモエ 浅漬けのもと 日高昆布だし 30ml×3袋入  
内容量：30ml×3袋入  
希望小売価格：250円(税抜)  
発売日：2022年3月1日(火)  
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



# 野菜をたっぷり、手軽においしく。

本品1袋につき野菜約300g、好みの野菜を漬けてお楽しみください。

本品1袋で

漬けられる野菜の量の目安

漬け時間  
おいしい目安  
約1時間



きゅうり  
約3本分  
(約300g)

塩を振って板ずりした後  
流水で洗い、水気を切って好みの  
大きさに切り、漬け込みます。



にんじん  
約1.5本分  
(約300g)

皮をむき、3mmほどの薄さで  
いちょう切りか半月切りにして  
漬け込みます。



ミニトマト  
約15個分  
(約300g)

ヘタをとった後、  
逆側につまようじを刺して  
穴をあけ、漬け込みます。



オクラ  
約15本分  
(約300g)

がくを取り除き、塩を振って  
板ずりした後、熱湯で1分茹でます。  
ザルにあげ、粗熱をとって漬け込みます。

オススメ!



ごぼう 約1本分 (約200~300g)



なす 約3本分 (約300g)



ブロッコリー 約1株分 (約200~300g)



パプリカ 約3個分 (約300g)

## 【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周年を迎えた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 広報担当 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](mailto:inomata@tomoechan.co.jp)