

茹でうどんにかけるだけ。小袋タイプで使いやすい！

トモエ ぶっかけうどんのつゆ 「かき醤油」「ゆず昆布醤油」2つの味で 3/1 (水)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 ぶっかけうどんのつゆ かき醤油 18ml×3袋入」と「トモエ ぶっかけうどんのつゆ ゆず昆布醤油 25ml×3袋入」を2023年3月1日(水)に発売いたします。

【こだわり・特徴】

- 茹でうどんにそのままかけるだけ。
簡単に美味しいうどんをお楽しみいただけます。
- 常温で保存できる、使い切りに便利な小袋タイプを採用。
1袋で1人分なので、一人前から手軽に作れます。
- 釜玉うどんなど、卵との相性が抜群の「かき醤油」と、
ぶっかけおろしうどんに最適な「ゆず昆布醤油」、2つの味をご用意しました。
- 温かいうどん、冷たいうどん、どちらにも合う味わいに仕上げています。

『トモエ ぶっかけうどんのつゆ』は、使いやすい小袋タイプのうどんつゆ。茹でうどんにそのままかけるだけで、手軽に美味しいうどんをお楽しみいただけます。

北海道産の大豆と小麦で仕込み、じっくりと熟成させた丸大豆醤油に、北海道厚岸産かきの濃厚な旨みを合わせた『かき醤油』と、“旨だし釜茹製法”^{*}で丁寧

に煮出した北海道日高産昆布だしの豊かな旨みと、四国産ゆず果汁の酸味が生み出す爽やかな味わいの『ゆず昆布醤油』、2種類のテイストをご用意しました。



トモエ ぶっかけうどんのつゆ
かき醤油 18ml×3袋入



トモエ ぶっかけうどんのつゆ
ゆず昆布醤油 25ml×3袋入

常備しておく、忙しい時でも簡単に作れるので、とっても便利。

お好みに合わせてネギや海苔、ごま、生姜などをトッピングすると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。ぜひお試しください。

※旨だし釜茹製法…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。

【商品情報】

商 品 名：トモエ ぶっかけうどんのつゆ かき醤油 18ml×3袋入

トモエ ぶっかけうどんのつゆ ゆず昆布醤油 25ml×3袋入

希望小売価格：250円(税抜)

発 売 日：2023年3月1日(水)

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

※3月～9月までの限定販売商品となります。



【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