

つけタレナシで! 〆まで絶品!! 伝統製法《手火山造り》の希少な北海道産鮭節使用

トモエ 鮭^{しゃけ}うましゃぶ 醤油仕立て 8/18(金)新発売!

福山醸造株式会社は、トモエブランドの新品として「トモエ 鮭うましゃぶ 醤油仕立て」を2023年8月18日(金)に発売いたします。

【こだわり・特徴】

- 伝統製法“手火山(てびやま)造り※”の希少な北海道産鮭節を使用。
上品な甘みのある黄金だしが、素材の旨みを引き立てます。
- 本醸造の特級醤油を加えることで、コクのある、
つけタレ要らずのしゃぶしゃぶ用スープに仕上げました。
- 別添の鮭節粉をふりかけて、さらに風味アップ!
味と香りの変化を楽しみながら、最後の〆までおいしくお召し上がりいただけます。
- 使いやすい濃縮小袋タイプですので、人数に合わせて量の調節が可能です。

※手火山造り…古来より伝わる、削り節のうまみを外に逃がさないために考え出された直火式の燻し製法です。

「トモエ 鮭うましゃぶ 醤油仕立て」は、伝統製法“手火山造り”の希少な北海道産鮭節と本醸造の特級醤油を使用した、奥深い味わいのしゃぶしゃぶ用スープです。鮭節特有の香り、風味、旨みを最大限に引き出す“手火山造り”の鮭節を使用することで、素材の旨みを引き立てる、上品な甘みの黄金だしに仕上げました。

鮭節は、鰹だしなどと比較して主にグルタミン酸が多く、旨み成分のバランスが良い食材です。イノシン酸が豊富な豚肉と合わせることで、旨みの相乗効果が期待できます。

すっきりとした鮭節の甘みのあるスープを味わってから、別添の鮭節粉を後入れすることで、風味がアップ!よりインパクトのある鮭節の味を楽しめます。肉や野菜はもちろんのこと、〆のうどんや雑炊までおいしくお召し上がりいただけます。



トモエ 鮭うましゃぶ醤油仕立て
1人前×2回分

使いやすい濃縮小袋タイプとなりますので、人数に合わせて量の調節も簡単です。

【商品情報】

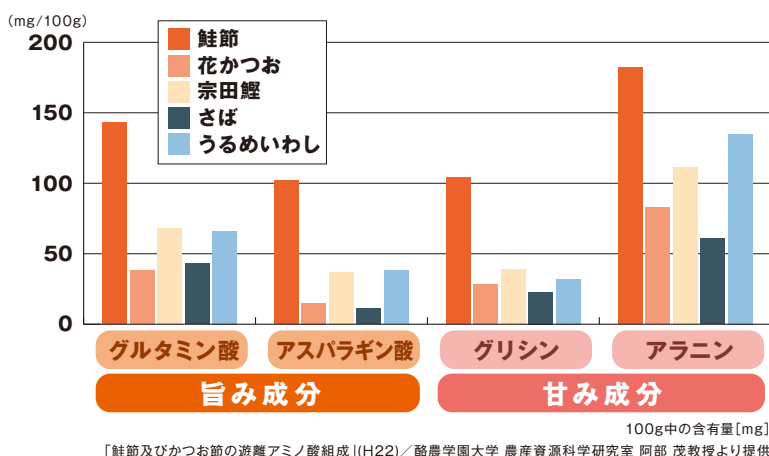
商 品 名：トモエ 鮭うましゃぶ醤油仕立て 1人前×2回分

希望小売価格：330円(税抜)

発 売 日：2023年8月18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

※8月～3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