

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 調味料選手権2023 《しょうゆ部門 最優秀賞》受賞!

福山醸造株式会社(北海道札幌市)が製造・販売する「トモエ 北海道の鮭節香るだし醤油 150ml瓶」が、10月29日(日)に行われた「第14回 調味料選手権2023」の最終結果発表において、《しょうゆ部門 最優秀賞》を受賞いたしましたので、ここにお知らせいたします。



本品は、北海道丸大豆醤油に鮭節をベースとしただしをブレンドした、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。他の天然調味料に比べ、風味に関連する遊離アミノ酸が豊富な鮭節には、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の**3倍以上**、甘みのもととなるグリシンやアラニンにはホタテやエビの**2倍以上**多く含まれています。

この鮭節から取っただしを北海道産丸大豆醤油と合わせることで、しっかりとした旨みの中に甘みを感じられる風味豊かなだし醤油に仕上げました。

【商品のこだわり・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。
- つけるだけ、かけるだけで、毎日の料理がちょっぴり贅沢に仕上がります。

「塩味がきいた醤油が苦手」という方にもオススメの、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：540円(税別)
取扱店：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



【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

つけ醤油で



かけ醤油で



さまざまなメニューに



◆調味料選手権とは

『調味料選手権』は、調味料の魅力を生かして、調味料業界の活性化を目的として、日本野菜ソムリエ協会が開催しているイベントです。「日本の伝統調味料を見直し、和食を再考する日」として、同協会が11月3日はイ味覚の日＝「調味料の日」を記念日として制定。この記念日に合わせて毎年開催しています。全国各地のこだわりの調味料を、調味料ソムリエ・バイヤー・シェフなど食の専門家および生活者が評価し、賞を授与するとともに、審査結果を出品者へフィードバックすることで、調味料業界が一層活性化することを目指しています。

また、以下のイベント・販売会にて「トモエ 北海道の鮭節香るだし醤油150ml瓶」を販売いたします。この機会に鮭節の旨みたっぷりのだし醤油をお試ください。

【ECサイト】

販売ECサイト：阪神百貨店E-STORES

<https://web.hh-online.jp/hanshin/>

販売期間：11/1(水)～11/12(日)

【調味料の日イベント 試食&販売会】

会場：日本橋三越本店 本館地下1階 パーソナルショッピングデスク

販売期間：11/3(金・祝) 10:00～18:00

【調味料の日イベント 試食&販売会】

販売店：阪神百貨店うまいもんみつけ(地下1階)

日本橋三越本店 本館地下1階「味匠庵」イベントスペース

販売期間：11/8(水)～11/14(火)

【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 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