

麺にも、料理にも！道民好みの味を追求した、濃口で少し甘めのつゆ

## トモエ 北海道の醤油蔵謹製 万能つゆ 2/20(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 北海道の醤油蔵謹製万能つゆ」を2024年2月20日(火)に発売いたします。

### 【こだわり・特徴】

- 「麺にも、料理にも」どちらもちゃんとおいしい、万能つゆ。
- 道民好みの味を追求した、濃口で少し甘めのつゆ仕上げ。
- 本醸造特級しょうゆと再仕込みしょうゆをブレンドした、奥深く伸びのある味わい。
- そば、うどん、そうめんなどの麺類から、丼物、煮物や炒め物、かけ醤油代わりに。これ一本で誰でも簡単に味が決まります。

簡便・時短調味料のニーズが高まっている昨今、これ一本で誰でも簡単に手軽に美味しく仕上がる調味料として、トモエ独自の技術と道民の嗜好性を掛け合わせた、麺も料理も美味しく食べられる、道民好みの万能つゆを開発しました。

味のベースとなる醤油は、当社の醤油蔵で仕込んだ「本醸造特級しょうゆ」と「再仕込みしょうゆ」をブレンドし、まろやかで醤油感のある濃口で甘めの「道民好みの味」に仕上げています。さらに、麺にも料理にも合うだし感、旨み、甘みのバランスにもこだわり、鰹節と宗田節からとっただしと、昆布エキスと椎茸エキスの旨みを加えることで、香りよく厚みのある味を実現させました。

明治時代から継承される、醤油蔵の伝統と技術、醗酵×旨みにこだわったモノづくりのDNA、北海道に根ざした美味しさづくりができる「北海道の醤油蔵」だからこそ辿りついた、道民好みの万能つゆです。そば、うどん、そうめんなどの麺類から、丼物、煮物や炒め物、かけ醤油代わりに、幅広いメニューにお使いいただけます。



トモエ 北海道の醤油蔵謹製 万能つゆ  
500mlペット

### 【商品情報】

商 品 名：トモエ 北海道の醤油蔵謹製 万能つゆ 500mlペット

希望小売価格：535円(税抜)

発 売 日：2024年2月20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

## 幅広いメニューで大活躍！

### 麺類メニュー



そば



うどん



パスタ



ザンギ



鮭のホイル焼き



いくら醤油漬

### 北海道メニュー

### メインのおかず



肉じゃが



鶏の照り焼き



親子丼



カレーの煮つけ



味たまご



冷奴

### 簡単メニュー

### 【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)