

無添加、非加熱の減塩タイプ※がついに登場！
米麴を贅沢に使用した、道民好みの甘口みそ

トモエ 道民の味噌 白こし減塩

8/21(金)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 道民の味噌 白こし減塩 650gカップ」を2026年8月21日(金)に発売いたします。

【こだわり・特徴】

- 北海道産米・大豆を100%使用
- 無添加・非加熱、酵母が生きている白こし生みそ。
- 道民好みの味わいはそのままに、塩分を25%カット※
- 米麴の甘さがほどよく、すっきりとした味わい
- 大雪山系の伏流水で丁寧に仕込みました

この度弊社では、『道民の味噌』の新たなラインナップとして『トモエ 道民の味噌 白こし減塩 650gカップ』を発売することとなりました。

本品は、『道民の味噌』の美味しさはそのままに、塩分を8%に抑えた減塩タイプ※の白こしみそ。

北海道産米と北海道産大豆、国産の食塩のみで仕込み、旨み豊かな味わいに仕上げました。

無添加・非加熱の《生みそ》ですので、米麴のやさしい甘みと芳醇な香りがお楽しみいただけます。

塩分を気にされる方や健康志向の方、従来の減塩みそでは満足できなかった方に、ぜひお試しください。自信作です。



トモエ 道民の味噌 白こし減塩
650gカップ

※日本食品標準成分表2020年版(八訂) 淡色辛みそと比較して塩分25%カット

【商品情報】

商 品 名：トモエ 道民の味噌 白こし減塩 650gカップ

希望小売価格：810円(税抜)

発 売 日：2026年8月21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

【福山醸造株式会社 会社概要】

明治24年(1891年)創業。令和8年(2026年)に創業135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。

【本件に関するお問い合わせ】

福山醸造株式会社 <https://www.tomoechan.jp>

広報担当 猪股美晴 (メールアドレス: inomata@tomoechan.co.jp)

TEL. 011-711-8181 (受付時間: 平日8:30~17:00)