

北海道の老舗蔵でじっくり仕込んだ醤油・味噌を使用

トモエ 醤油蔵謹製 寄せ鍋 トモエ味噌蔵謹製 味噌キムチ鍋 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 醤油蔵謹製 寄せ鍋」「トモエ味噌蔵謹製 味噌キムチ鍋」を2026年8月21日(金)に発売いたします。

【こだわり・特徴】

- 自社の蔵で熟成させた、旨み豊かな醤油・味噌を使用
- 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、人数に合わせて調節が可能
- 10倍希釈のスープに具材を入れて煮込むだけでできあがり
- 麺類や雑炊など、アレンジメニューにも大活躍!

この度弊社では『トモエ 醤油蔵謹製 寄せ鍋』と『トモエ 味噌蔵謹製 味噌キムチ鍋』を発売することとなりました。

本品は1人分から美味しい鍋が手軽に作れる、小袋タイプの鍋つゆのもと。10倍に希釈した鍋つゆにお好みの具材を入れて煮込むだけなので、時短で調理を済ませたい方にも最適です。また、1人前の小袋が4袋入っておりますので、ご家族の人数に合わせて簡単に量を調整いただけます。



トモエ 醤油蔵謹製 寄せ鍋
1人前×4袋入



トモエ 味噌蔵謹製 味噌キムチ鍋
1人前×4袋入

◆トモエ 醤油蔵謹製 寄せ鍋: 当社の醤油蔵で仕込んだ北海道産丸大豆醤油に、鮭節だしをブレンド。丸大豆醤油ならではのまろやかな旨みと鮭節の上品な甘みを感じる黄金スープが素材の味を引き立てます。

◆トモエ 味噌蔵謹製 味噌キムチ鍋:当社の味噌蔵で熟成させた2種類の赤みそに魚醤の旨みをプラス。ご家族でお楽しみいただけるよう、ほどよい辛さに仕上げました。味噌の深いコクと唐辛子が織りなす旨辛スープをご堪能ください。

【商品情報】

商 品 名 : トモエ醤油蔵謹製 寄せ鍋 1人前×4袋入

トモエ味噌蔵謹製 味噌キムチ鍋 1人前×4袋入

希望小売価格 : 295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



鮭節の上品な甘みを
感じる黄金スープ

北海道産丸大豆醤油に
鮭節だしをブレンド

寄せ鍋

★北海道の醤油蔵 謹製



味噌の深いコクを
感じる旨辛スープ

2種類の赤味噌に
魚醤の旨みをプラス

味噌キムチ鍋

★北海道の味噌蔵 謹製

〈調理例〉

【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)