

ピリ辛風味であと引く辛さ！ 野菜をたっぷり、手軽においしく。

トモエ 浅漬けのもと キムチ味 35ml×2袋入 8/22(月)新発売！

福山醸造株式会社は、「トモエ 浅漬けのもと」の新たなラインアップとして、「トモエ 浅漬けのもと キムチ味 35ml×2袋入」を2022年8月22日(月)に発売いたします。

【こだわり・特徴】

- 自社独自の“旨だし釜茹製法”※で丁寧に煮出した、北海道日高産昆布だしを使用。
- 厳選した3種類の唐辛子をブレンド。
コク深い辛みを感じていただける味わいに仕上げました。
- 常温で保存できる、使い切りに便利な小袋入り。
- 小袋1袋で野菜約300g(きゅうり約3本分)のキムチ味の浅漬けが出来ます。

「トモエ 浅漬けのもと キムチ味」には、“旨だし釜茹製法”で丁寧に煮出した北海道日高産の昆布だしを使用。このだしの旨みと魚介エキスの風味、唐辛子の辛み、りんご果汁の甘みが調和した、キムチ味の浅漬けのもとです。

昆布だしの豊かな旨みと香りが野菜の味を引き立て、短時間でおいしいキムチの浅漬けができあがります。

また、浅漬け以外にも、キムチ鍋や炒め物、和え物、チャーハンなど、様々な料理にお使いいただけます。

料理の合間に漬け込むだけで、食卓にもう1品プラスできる、「トモエ 浅漬けのもと キムチ味」。冷蔵庫の残り野菜も、無駄なくおいしくお召し上がりいただけます。



【商品情報】

商品名：トモエ 浅漬けのもと キムチ味 35ml×2袋入

内容量：35ml×2袋入

希望小売価格：250円(税抜)

発売日：2022年8月22日(月)

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

※和食におけるおいしい昆布のだし取り方法を工場規模で再現した、福山醸造独自の製法。昆布を水に入れ、徐々に熱を加えて沸騰する前に取り出すため、熱を加えない水出し法と比べて、濃厚な旨みが出る特徴があります。



野菜をたっぷり、手軽においしく。

本品1袋につき野菜約300g、好みの野菜を漬けてお楽しみください。

本品1袋で

漬けられる野菜の量の目安

漬け時間
おいしい目安
約1時間



きゅうり もみこみ
約3本分
(約300g)

塩を振って板ずりした後
流水で洗い、水気を切って好みの
大きさに切り、漬け込みます。



かぶ もみこみ
約1.5個分
(約300g)

皮を剥いてから
薄切りにし、漬け込みます。



ミニトマト なじませ
約15個分
(約300g)

ヘタをとった後、
逆側につまようじを刺して
穴をあけ、漬け込みます。



豆もやし なじませ
約1袋分
(約300g)

さっと茹でて水を切り、
粗熱をとってから
漬け込みます。

ほかにも
いろいろ
使えるレシピ



キムチ炒飯



サンドップ風簡単スープ



ピリ辛唐揚げ



キムチ鍋

【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