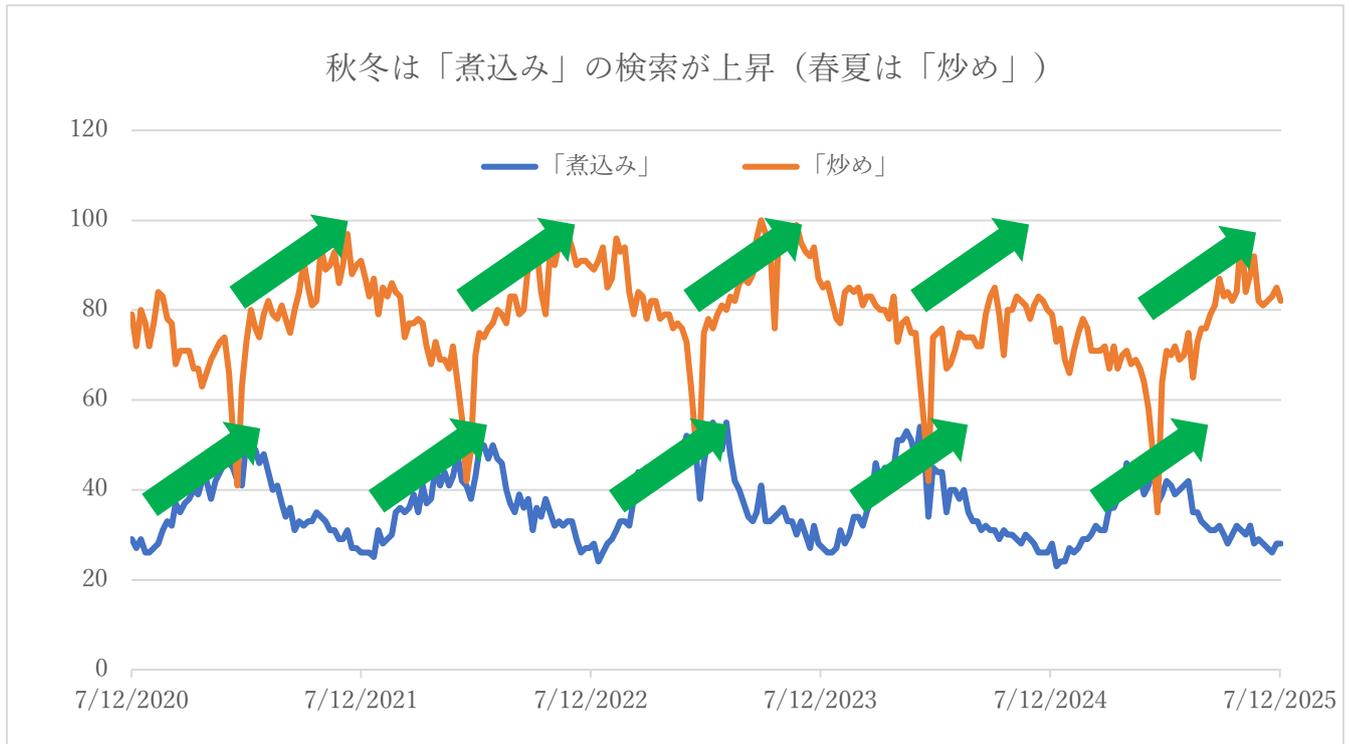




冬は煮込みが食べたくなる！？ 家庭で手軽に本格的な味わいを創出



出典:Google Trends データに基づく「煮込み」「炒め」検索結果より

家庭の料理に関するお悩みの解決に、コーミ株式会社（本社：名古屋市東区、代表取締役社長：川澄亮太）は2025年8月19日（火）に発売する家庭用商品2商品でアプローチします。上のグラフに上げた通り、検索ワードで相対的に見えるのは、春夏の「炒め」ニーズと秋冬の「煮込み」ニーズ。外食の際にもそれぞれのワードを含む料理の注文機会が多いのではないのでしょうか。（「炒め」に関する商品の2月のリリースは[こちら](#)）今はまだまだ暑い夏ですが、秋から冬へと移りゆく季節の変わり目、食卓には温かく心安らぐ料理が求められます。特に煮込み料理は、食欲をそそる香りでお家の中も満たしてくれます。

一方、季節のおいしい食材を楽しみたい気持ちを持ちつつも、調理時間を短くしたい思いは季節を選びません。家族ごと、のみならず家族内の個人個人のライフスタイルも変化していく中、家庭での調理に対する考え方、捉え方も多様化しています。その上で、手軽に美味しく、栄養バランスの取れた食事を作りたいという共通の声にお応えする2商品を8月から販売いたします。

新商品としてお届けするのは「名古屋デミ煮込みハンバーグソース」。隠しきれない隠し味として「ナカモ株式会社（本社：愛知県清須市、代表取締役社長：杉本達哉）」さんの名古屋味噌を使用しています。もう1品は長らく皆様にご愛顧いただいている「かけておいしいデミグラスソース」のリニューアルです。ともに、調理時間を短くしても、美味しく楽しい食事時間を過ごしていただけるように開発を進めてきました。味や分量など、食事機会の多様化への対応に頭を悩ませながら上市する商品の規格を定めております。まだまだ皆様からのお声も頂きたいと考えておりますので、公式 X への DM 含め是非ご意見をいただけますと幸いです。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

コーミ株式会社 広報担当：田川雅大 MAIL：m-tagawa@komi.co.jp

名古屋デミ煮込みハンバーグソース

簡単に出来る、新しい名古屋の家庭の味のご提案。

「名古屋」を冠する本商品は、洋食調味料の定番であるデミグラスソースに、弊社と同様に、愛知県の食文化に深く根付くナカモ株式会社の「名古屋味噌」を隠し味として加えました。これにより、デミグラスソースの濃厚なコクに、名古屋味噌特有の芳醇な風味とまろやかな旨み加わり、どこか懐かしく、そして新しい、これまでにないデミグラスソースが完成しました。

先んじて、関係会社の皆様にご試食頂いたところ、愛知岐阜三重の皆様はもちろん、北陸や関西、関東の皆様からも「良い名古屋っぽさ」が味わえるとの声をいただいております。商品名にあるハンバーグだけでなく、様々な肉料理や野菜料理にも幅広くお使いいただけます。

ご家庭での食事では手軽さとおいしさ、とたまに「新しさ」が求められます。本商品は、焼目を付けたハンバーグを煮込むだけという、特別な手間なく新しい定番料理を目指しています。家庭での調理がより楽しい時間となることを目指します。



商品名：名古屋デミ煮込みハンバーグソース

内容量：240g（レトルトパウチ）

標準小売価格：オープン価格

賞味期間：1.5年

取扱店舗：東海地区を中心に各地スーパー、GMSの調味料売場、および自社販売サイト

かけておいしいデミグラスソース

長年ご愛顧いただいている当商品。この度、さらに奥深い味わいを追求しリニューアルいたしました。香味野菜から作る「ミルポワ」を新たに加え、本格的なコクと旨みを表現しました。

「かけておいしい」を名乗っておりますので、本紙の前段に記述いたしました「煮込み」云々をいったん置いておくと、焼き上げたハンバーグなどのお肉料理や、フライでいただく魚介類、焼いたり、蒸した野菜にも、文字通りかけていただくだけで、簡単に、肉や魚、野菜の旨みを引き立て、料理全体のバランスを向上させます。

もちろんデミグラスソースとして、煮込みハンバーグを筆頭に加熱いただいても、複雑で豊かな味わいを、どなたでも簡単にお楽しみいただけます。

社内の商品と競合しますが、トマトケチャップを使用するシーンをごちらのかけておいしいデミグラスソースに変えていただくと、いつもの味からの変化も楽しんでいただけます。



商品名：かけておいしいデミグラスソース

内容量：290g（チューブボトル）

標準小売価格：オープン価格

賞味期間：1年

取扱店舗：東海地区を中心に各地スーパー、GMSの調味料売場、および自社販売サイト

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

コーミ株式会社 広報担当：田川雅大 MAIL：m-tagawa@komi.co.jp

失敗なくお家の料理のバリエーションを増やせます

前回、2月に発売したリニューアル商品（[味仙 にんにくと唐辛子のきいた炒めだれ](#)、[オイスターソース](#)）に加え、今回の2品も食材を美味しく活用できる点が大きな魅力です。季節の食材はもちろん、バリエーションを各メーカーさんが増やしている冷凍食品にご利用いただいても、手軽に美味しい一品を完成させてくれます。「忙しいけど、美味しい料理を作りたい」「余り物を無駄にせず、美味しく食べたい」「どんな料理でも自信を持って出したい」といった悩みの解決に、プロフェッショナルな味わいに加え、料理の幅を広げてくれるコーミ商品をご利用ください。毎日の調理と食事を楽しく、家族やゲストにも喜ばれる料理が簡単に完成します。忙しい日々にはぴったりの、便利で美味しい調味料を試して、家庭のキッチンで新しい料理の楽しさを発見してください。

これまでの商品例と今後の展望 —— 日本の地域の発展を目指す。 ——

当社は「いい味、いい笑顔」をバリュープロミスと掲げ、昨年2024年に50周年を迎えた「こいちソース」を筆頭とするウスターソース類や「トマトケチャップ」など、200を超える商品を生産、提供しております。小売店様の店頭より直接生活者の皆様の手にしていただく家庭用のほか、業務用として、飲食業の皆様にも商品を多く販売しております。名古屋を中心に、東海エリアの皆様においしさをお届けする一方、トマトケチャップの主原料であるトマトの生産農家様と加工用トマトの生産の研究開発、ご当地食の認知拡大に向けたご当地メニュー調味料の開発など、事業枠の拡張を進めています。「おいしいとき笑顔になっている」この本質に向けてこれからも、商品開発、業態開発、企業間コラボレーションなどあたらしい在り方を探してまいります。

商品を活用するレシピページ

・かけておいしいデミグラスソース



コーミ株式会社について

【会社概要】



社名：コーミ株式会社

本社所在地：愛知県名古屋市東区芳野1丁目9番3号

代表取締役：川澄 亮太

事業内容：調味食品（ソース、トマトケチャップ、たれ、飲料、缶詰）の製造販売・青果物の販売

設立：1950年（昭和25年）

HP：<https://www.komi.co.jp/>

自社販売サイト：<https://komi-rakuurushop.com/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

コーミ株式会社 広報担当：田川雅大 MAIL：m-tagawa@komi.co.jp