

「足し算」と「かけ算」。 変化する現代の食卓へ、2つのご提案。

「ごまにんにくとんかつソース」と「和風回鍋肉の素」2月同時発売



簡単においしい調理が進む時代への挑戦に、新たな2商品をノミネートします。コ-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2026年2月18（水）に「ごまにんにくとんかつソース」と、「和風回鍋肉の素」を発売します。「ごまにんにくとんかつソース」においては、原料に株式会社浜乙女（本社：名古屋市中村区、代表取締役社長：服部義博）の「白ごま」を使用。とんかつを中心に様々な揚げ物を食べる際に、ごまの風味と香り、食感で楽しさを増幅します。「和風回鍋肉の素」においては、毎日の献立作りの負担を「和風中華」という家庭調理の新機軸で解決を狙います。

時間×コスト×楽しさを求める「食パフォーマンス」

現代の食生活はかつてないほど多様化しています。デリバリーサービスの充実や高品質な冷凍食品、お取り寄せの普及により、「家庭でプロの味を楽しむ」というパフォーマンス要素への欲求が高まっています。その一方で、日常の家事としては、「毎日の献立のマンネリ化」があれば、1回の食費の高騰対策も悩みとして存在し続けています。特に夜ご飯における「味のバリエーション」は、精神的な負担となっています。そこで今回は、家庭の悩みの解決に全く異なるアプローチとなった2つの商品をご紹介します。

〈報道関係の方からのお問い合わせ先〉

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

地元愛を呼び起こす「ごまにんにくとんかつソース」

地元の「顔」が、とんかつをアップデート

「ごまにんにくとんかつソース」の特徴は2つ。最近、味わいとして人気が高まっている「にんにく」そして、地元で絶大な知名度を誇る浜乙女さんとのコラボレーションです。長年愛されている、『でえたらぼっち』がパッケージに登場。海苔づくりの伝授がお仕事ですが、今回特別にごまの美味しさを伝えるために登場いただきました。地元の消費者の皆様にとっては、なじみ深いキャラクターなので、安心感とワクワク感からも手に取っていただければと考えています。

ガツンとにんにくの衝撃

今やお弁当のおかずや留まらず食卓の頼れる味方となった冷凍食品や、スーパーの進化するお惣菜。そして、昔からおいしさを届け続けてくれている町の精肉店さんの揚げたてのコロッケやメンチカツ。私たちの周りには、便利に進化した「現代の美味しさ」と、衝動的に食べたくなる「懐かしい美味しさ」が共存しています。この維持と進化を続ける日本の揚げ物文化に対する、今回の提案が「にんにく」をためらうことなく加えた「かけ算」の設計です。白ごまの香ばしさをベースに、ケセになるにんにくの風味を提案します。

商品名：ごまにんにくとんかつソース

内容量：300g（チューブボトル）

標準小売価格：オープン価格

賞味期間：2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



新ジャンルは和風中華「和風回鍋肉の素」

「中華」というレッドオーシャンへの挑戦

本商品は各メーカーの美味しい合わせ調味料が棚を占拠する中華調味料市場への挑戦です。おいしく肉野菜炒めができる焼肉のたれ類はいつも余っているわけではない。それにマンネリは避けたい。その隙間にあった「和風」のやさしさと「中華」の満足感を両立させる道を「かけ算」の手法で見つめ直しました。

八丁味噌：中華の豆板醤や甜麺醤とは異なる「和のあじわい」の土台となります。

むろぶし・昆布だし：素材の相乗効果で味を調整する。こいくちソースで培ったうま味へのこだわりから生まれた「かけ算」です。だしが効いているため、冷蔵庫にある余り物の野菜や肉を炒めるだけで、毎日食べても飽きない一皿が完成します。

和の主張

シズル写真全盛の合わせ調味料パッケージに一石を投じる「和」。今回は、東京富士美術館よりお借りした【葛飾北斎 富嶽三十六景《神奈川沖浪裏》】をパッケージに採用しました。パッケージが食卓の話題に上がる事が無い中、関係各所の皆さんからは早速賛否両論いただいております。スーパーでのお買い回りの際にも楽しんでいただけますと幸いです。

商品名：和風回鍋肉の素

内容量：80g

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



失敗なくお家の料理のバリエーションを増やせます

今回の2品は、食卓での美味しいを短い時間で体験いただけ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を加え、料理の幅を広げ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2025年に創業75年を迎えました。「こいくちソース」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。

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-rakurushop.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