

焼そばプロジェクト始動 まずは焼そばソースリニューアル

ウスターソースで焼き上げる名古屋のあたり前を再構築



名古屋の焼そばでもっと笑顔の時間を作りたい。その思いを掲げ、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 10 月から「焼そばプロジェクト」を社内プロジェクトとして開始。社外の皆さまにお届けするアウトプットとして、まずは、焼そばソース 300ml、500ml のリニューアル製品の発売を開始しました。

製品の初回製造を終え、現在工場からお取引先への出荷を開始しており、早ければ 10 月内で店頭に並び始めます。

今後の展開

焼そばが笑顔の時間をもっと増やせると信じ、コーミとしてできる事をもっと探すために立ち上げた「焼そばプロジェクト」は、今冬以降も、焼そばの楽しみ方を広げるために、派生商品の展開、体験企画を予定しています。

- リニューアルキャンペーン 「おうちで鉄板焼そば」 IH 対応鉄板プレゼント
- 焼そば麺許証 発行企画
- 焼そばソース小袋 棒焼そば発売
- 焼そばふりかけ発売
- 愛知の野菜と焼そばメニュー発信
- 新キャラ 焼そばくん お披露目



〈画像は全てイメージです。〉

＜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

商品詳細



調味料メーカーとして、整理してきた情報や、焼そばを美味しく調理いただく「極 5 箇条」など、焼そばソースにまつわる情報を詰め込んだ特設サイトも予定中です。（11 月 4 日より）

商品名：焼そばソース

内容量：300ml、500ml

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

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。2026 年 9 月には新たに豊橋市三弥町に新工場の稼働を開始。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。皆様の食シーンにさらに笑顔が増える事を願い、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。

コミ株式会社について

【会社概要】



社名：コミ株式会社

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＞

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

報道関係者の皆様へ

本商品について、サンプルをご希望いただける場合、下記内容をメールにてご連絡いただけますと幸いです。

貴社名（媒体名）	掲載面・番組コーナーetc（未記入可）
ご担当者様氏名	ご連絡先（電話番号）
ご送付先 〒 （ お受け取りいただくために必要な場合、ご部署名までいただけますと幸いです。）	
記事掲載・番組放送のご予定（○でお囲み下さい。複数選択可。確定の必要はございません。） （ 新 聞 ・ 雑 誌 ・ テ レ ビ ・ ラ ジ オ ・ W e b メ デ ィ ア ・ ニ ュ ー ス サ イ ト ・ S N S コ ン テ ン ツ その他 ： ）	
そのほかご意見・ご質問ございましたら、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－ミ株式会社 広報担当：田川雅大 MAIL：m-tagawa@komi.co.jp