

東海エリアの経営者の聖地

おちよぼさんにて玉家さんゆかりのソースのヒットを祈願

～ 玉家さん先行販売ゴールドウスターソース 商売繁盛祈願 ～

商売繁盛の輪がもっと広がってほしい。

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）はこれまで業務用としてご提供してきたゴールドウスターソースを、家庭用としての販売を開始しております。ゴールドウスターソースは業務用として多くのレストラン、ホテル、学校給食などご利用いただいております。なかでもおちよぼさんこと千代保稲荷の門前町で串カツ屋の草分けである有限会社玉家（本社：岐阜県海津市、代表取締役社長：大橋富四郎）さんでは、店内での串カツの提供開始時より、ゴールドウスターソースを使用いただいております。商売繁盛、家内安全を願いに参拝に来られた皆様に、長らく味わっていただいています。この度、玉家さんとの長らくのご縁から家庭用販売を決定し、11月9日より玉家さんでの先行販売を始めております。さっそく、東海圏のお客様に限らず多くのエリアからのご来店の皆様にご購入いただいております。12月に入り、ご参拝者が多くなるなか、元気の素となる串カツを振舞われる玉家の従業員の皆様と、ご来店される皆様のご健康とご多幸、並びにゴールドウスターソースの益々の繁栄を願い、弊社代表の川澄が千代保稲荷にてご祈禱をいたしました。東海エリアの皆様と一緒に、さらなる笑顔の食卓が増えることをねがい、「いい味いい笑顔」に向けた事業活動をつづけて参ります。



ゴールドウスターソースをお供えし、商売繁盛を祈願しました。

<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

隠れた東海エリアのソースカツ文化！？

名古屋を中心に東海エリアの皆様にご愛顧いただき、他メーカーさんとの美味しい競争の中でもとに切磋琢磨してまいりました。その中で、代々のコーミの社員は地域との結びつきを大切にしてきました。地元の食文化の発展とそれに平行した地域経済の活性化に貢献することを目指しています。この度上市する「ゴールドウスターソース」は、これまでも飲食店様向けに 1.8l ボトルでご提供してまいりました。ますますの食文化の発展にむけ、家庭用サイズの生産を決定いたしました。

商品の上市にともない、玉家の皆様の気持ちを含めて、千代保稲荷にご祈祷を致しました。ご祈祷は、12月11日午前11時30分より千代保稲荷にて行われ、当社の代表川澄と開発担当が参加しました。神主による祝詞が奏上され、神社の清らかな空気の中、商品の成功と地域の繁栄を祈念しました。

ゴールドウスターソース

野菜を豊富に使用し、使用場面に応じた甘味・酸味・香味をバランス良く配合した J A S 特級規格のウスターソースです。長年、千代保稲荷の参拝客に愛されている玉家さんの串カツを食べる時に提供されています。これまでの業務用としての販売では、他にも多くのレストラン、ホテルなど外食産業でご利用いただいております。ウスターソースは、一般的な同量の醤油よりも半分の塩分量や油分を含まない調味料という特徴から、健康志向が高まる昨今に適した商品です。

商品名：ゴールドウスターソース

内容量：300g

参考価格：540円（税込）／1本

賞味期間：730日



【ウスターソースの標準規格と特級規格の違い】

ウスターソース類の中で、液の粘性からウスターソースに分けられるもののなかで、野菜及び果実の含有率が10%以上で、無塩可溶性固形分（塩分を除く、糖分、酸分、アミノ酸などの溶けている成分）が26%以上が特級。野菜及び果実の含有率について定めなく、無塩可溶性固形分が21%以上26%未満のものが標準。

※詳細は【日本農林規格の改正について「ウスターソース類」 https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/140826_sokai_e.pdf】

玉家さんとゴールドウスターソース

ご祈祷後には、玉家さんにて串カツを堪能。玉家さんの串カツ屋としての創業にあたり、コーミソースを推薦いただき、大橋社長と長らく懇意にされている海津市で酒屋を営む大黒屋の宇野社長も同席し、開業当時の話から今までに、どれだけ“ソース串カツ”がご愛顧いただいていたかについてお話を伺ってきました。これからのおちよぼさん土産の一つとしても、今後の販売への期待が高まりました。



左から弊社代表川澄、玉家 大橋福弥さん、大黒屋 宇野社長



店内での業務用ゴールドウスターソースご利用の様子

月越し参りのなかでも1年で最も多くのご参拝客がお越しになる大晦日を控え、お客様をお迎えする玉家さん従業員皆さんの健康をお祈りしつつ、多くの方に楽しんでいただきたいという思いを共有する時間となりました。祈祷当日も「ソースとみそ串カツ10本とモツも！」といった具合に玉家さんを堪能されるお客様が多くお越しになっておりました。これから冬本番を迎えるにあたり、揚げたての串カツを中心に、心もお腹も満たしてくれるメニューにて皆様のご来店をお待ちされてます！

<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

商品開発のきっかけは営業部 戎の強い思いから

営業本部 営業1課 課長 戎

東海圏外の出身の私にとって、玉家さんの店頭でソースをたっぷりつけて食べる串カツは、これまでにない感動でした。もちろんどて串も、そのみそで食べるみそ串カツも美味しく頂きますが、ソースを小売店の皆様に長くご案内してきた立場として、やはりそのインパクトはソース串カツが一番でした。大黒屋の宇野社長とのご縁もあり、今回の家庭用としての販売が進められたこと本当にうれしく思います。玉家さんでの先行販売を致す中、多くの卸様、小売店様からも販売に向けたお声を頂けていること本当に感謝しております。順次、各社様各店舗様でのお取り扱いをいただけるよう進めてまいりますので、まずは串カツ、さらには多くのお料理にゴールドウスターソースをご賞味いただきたいと存じます。

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、今年 2024 年に 50 周年を迎えた「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。

これまでに開発した商品例

・味仙本店監修シリーズ：青菜炒めの素、にんにくチャーハンの素、手羽先煮のたれ etc

<https://www.komi.co.jp/product/category/home-seasoning>



・ご当地メニュー調味料：四日市とんてきのたれ、富士宮風やきそばソース、日間賀島観光協会監修たこ焼ソース etc

<https://www.komi.co.jp/product/category/home-specifically>



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/>

<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