



調理のお悩みを解決！

リニューアル発売の2商品で簡単・自信のある料理を実現

料理のレパートリーを増やしたい。

献立を考える時間を短縮したいかな。

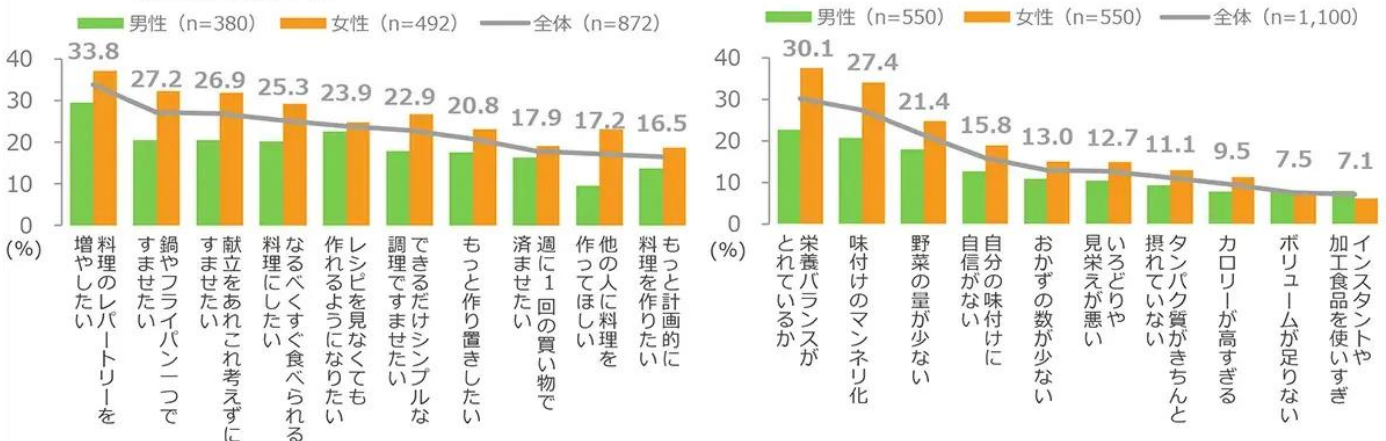
味付けに変化がだせてないかも。

この味付けでいいのかな…？

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2月20日（木）にリニューアル発売する家庭用商品2商品でアプローチします。それぞれの特徴と使い方で、忙しい日々の中でも美味しく、手軽に、そして自信を持てる料理を作ることができます。野菜など各食品の不作や価格高騰など、これまでと同じ食卓を続けることが、急に難しくなることが起きています。24年もキュウリやキャベツなどの野菜が高止まりするなど、毎日の食卓が変わらざるを得ない状況は、特にこの1年で実感する機会が多かったのではないのでしょうか。一方、マーケティング・リサーチ会社のクロス・マーケティングが実施した調査からは、調理の時間およびレシピを考える時間を短縮していきたいという考えや、食生活の基本としての栄養バランスへの懸念や味付けに失敗したくないという思いが確認できます。そうした日々のレパートリーを変えざるを得ない状況も、「時短」「味」「栄養バランス」というワードに代表される調理にまつわる日々のお悩みも、両方の視点を解決していければと思います。私たちコーミはこの度のリニューアル商品2品を含め、家庭用、業務用の各商品の提供をはじめとする事業活動を通じて、毎日の皆様の生活にうれしい笑顔が増えていくことを目指しています。

出典:クロス・マーケティングが実施 全国20歳~69歳の男女を対象にした「料理に関する調査(2024年)」より図5、図6抜粋

＜図5＞ 「本当はこうしたい」と思うこと TOP10 (複数回答) ＜図6＞ 家庭料理で気になること TOP10 (複数回答)
※料理をする人ベース



統計データ <https://www.cross-m.co.jp/report/trend-eye/20240221cooking>

＜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

味仙にんにくと唐辛子のきいた炒めだれ

お料理が「ピリカラ味」となる【味仙にんにくと唐辛子のきいた炒めだれ】は、商品名の通り「炒め」料理向けです。辛みを欲する多くの方にご利用いただいていた、前身の「味仙台湾うま辛だれ」の丁度よい辛みを残す一方、単体での味の主張を抑えました。リニューアルの結果、中華系はもちろんですが、アジア系やイタリアンにも使っていただきやすくなりました。ピリッとした辛みと香ばしいニンニクの風味が特徴です。料理に深い味わいを加えるだけでなく、このたれを使うと香りが食欲をそそり、一度使ったら手放せません。冷蔵庫に余った野菜や肉を使って簡単に一品を作りたい時も、短時間で本格的な炒め物が完成します。ご飯との相性も、おつまみ料理にもぴったりです。冷ご飯を使って、余り物の具材を混ぜるだけで、素早くニンニク炒飯も完成します。

味仙今池本店監修シリーズとして、普段の食材があつという間にプロの味に変わる【味仙にんにくと唐辛子のきいた炒めだれ】をお楽しみください。

商品名：味仙にんにくと唐辛子のきいた炒めだれ

内容量：200g（チューブボトル）

標準小売価格：オープン価格

賞味期間：730日

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



オイスターソース

牡蠣の原料費の高騰にどう対応するか。今回のリニューアルの論点の一つでした。元より弊社のオイスターソースは、すりつぶした国産カキを原料として使うことにより、牡蠣風味がしっかりとするという特徴を持っています。着色料も使っていないので、料理に使う素材の色合いを損なわず、見た目にも美味しい料理をお楽しみいただけました。そうした購入理由に挙げていただく一方で、もう少しうま味があるものを、というご意見もいただいております。出来上がったリニューアル品は、うま味の具合が増したことで、中華はもちろん、和食や洋食料理にも深みとコクを加え、素材の味を引き立てます。スープや煮込み料理に使うと、カキの風味が広がり、家庭的ながらも洗練された味わいに仕上がります。冷蔵庫にある食材で作る煮物、シチューなどを作る際にも、本オイスターソースを加えるだけで、しっかりと旨味を感じる料理が完成します。シンプルな食材でも個々の味わいを引き出す調味料としてご利用ください。

商品名：オイスターソース

内容量：200g（チューブボトル）

標準小売価格：オープン価格

賞味期間：730日

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



余り物食材も美味しく簡単に活用

今回のリニューアル商品は、どちらも食材を美味しく活用できる点が大きな魅力です。季節の食材も冷蔵庫に余った食材でも、簡単に料理を作りたい時にも、素材の持ち味を引き立て、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、料理の幅を広げてくれる本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。忙しい日々にもぴったりの、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。

<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

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。

商品ページ

・[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](#)



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