



日東醸造株式会社 オメガソース

大正初期
(1912年頃)
発売

三河の醸造文化が生んだ
白しょうゆ・しろたまりの醸造元

大正初期に白しょうゆとウスターソースの製造を開始。醸造文化が盛んな三河地方ならではの旨みが強いウスターソースは、自動車関連企業の社員食堂や飲食店など業務用プロ向けとして愛用されてきました。究極のソースという意味を持つ「オメガソース」は料理の隠し味にも大活躍！三河地方の食文化になくてはならない味の決め手です。

碧南市松江町6-71 ☎0566-41-0156
<http://nitto-j.com>

ウスターソースの【主原料】

野菜(トマト・たまねぎ・にんじん・にんにく・セロリなど)
果実(リンゴ・プルーン・デーツなど)
香辛料(唐辛子・ブラックペッパー・ローレル・クローブなど)
食酢、糖類、食塩



ウスターソースの【活用法】

旨みたっぷり、料理をさらに引き立てます！
●揚げもの、ハンバーグ、野菜炒めにかけて
●お好み焼き、焼きそば調味ソースとして
●ミートソースなどトマト料理の隠し味に

太陽食品工業株式会社 スーパー特選太陽ソース

昭和3年
(1928年)
発売

香辛料にこだわる高級ソース
実は富士宮やきそばの隠し味!!

昭和3年にウスターソースとケチャップの製造を開始。販路を静岡に求めたため、富士宮やきそばにも使われ、今や静岡のソルフードに欠かせない味となりました。香辛料は原型のまま仕入れ、製造直前に粉末にするためスパイシーな香りが損なわれないのが特徴。今なお伝統製法を守り、昔ながらの木桶で約1カ月間じっくり熟成させることでまろやかで芳醇な風味に仕上がります。

清須市須ヶ口駅前1-22 ☎052-400-3951
<https://www.taiyo-sauce.co.jp>



サンキョーヒカリ株式会社 サンキョーヒカリソース

昭和12年
(1937年)
発売



名古屋の味をソースに活かす
日本屈指の業務用液体調味料メーカー

戦中・戦後の食糧難で甘いものが不足していた時代、甘みが強くスパイシーなサンキョーヒカリソースは、甘辛味が好みの名古屋人に熱烈な支持を得ました。野菜の旨みが豊富なくちで看板商品の「ブラック」、串カツ店や喫茶店などで多く使われている「レッド」、名古屋の学校給食でも馴染みの「ゴールド」の3種類。スーパーなどでほとんど市販されていないため「幻のつちのソース」とも呼ばれています。

名古屋市中村区牛田通2-5 ☎052-481-5341
<https://www.sankyohikari.co.jp>
●ウスターソースブラック(300ml) 258円(税込)



ご注文・お問合せ

通販マークのあるソースは公式ホームページなどでご購入いただけます。
商品についてのご質問・購入方法などご不明な点は、直接それぞれのメーカーへお問合せください。

ウスターソースの【分類】

- ①ウスターソース(粘度が低くさらりと辛口)
- ②中濃ソース(粘度はウスターと濃厚の中間、マイルドな甘みと辛味の万能ソース)
- ③濃厚ソース(主にとんかつソース。果実類を多く使用したとろりとした食感と甘い風味)

株式会社川上酢店 マルキソース

昭和25年
(1950年)
発売



日本で初めて飲料用の酢を開発!
米酢を使った贅沢なマルキソース

三河地方唯一の酢の醸造元が製造するマルキソース。原料に大正13年の創業以来継承している種酢で丹念に醸造した「三河仕込米酢」を使用しています。他にも中濃ソース、とんかつソースをはじめ、イカスミ・黒米・黒ごまなど11種類の健康「黒」素材を厳選した「マルキ黒ソース」や岡崎市のキャラクター「オカザえもん」が目印の「岡崎のソース」など品揃えもユニークです。

岡崎市日名本町8-8 ☎0564-22-0058
<http://www.maruki-su.co.jp>
●マルキゴールドソース(300ml) 260円(税込)



ローカルブランド大全 180

「みしまコロッケ」 みしまコロッケの会

「三島馬鈴薯(メークイン)」は日本有数の高値で取引される高級じゃがいも。水はけが良く肥沃な火山灰土壌に恵まれた箱根西麓(三島市・函南町)の南向き斜面で、丹精込めて作られています。そんな三島馬鈴薯を使ったご当地グルメでまちおこしをしようと考案されたのが「みしまコロッケ」。「100%三島馬鈴薯を使うこと」が唯一の定義。三島市内では各店が工夫を凝らした「みしまコロッケ」が楽しめます。



三島市の観光地である三嶋大社や源兵衛川を散策する人々に三島馬鈴薯の美味しさを知ってもらうため誕生した「みしまコロッケ」。平成20年に市民・商店・生産者・行政が協働で「みしまコロッケの会」を立ち上げ、普及活動が始まりました。しっとり＆ホクホクした三島馬鈴薯はどんな味付けでも相性抜群！外はサクサク、中はクリーミーな揚げたてコロッケからホットドッグやコロッケそばなどパン屋、精肉店、レストラン、カフェ、スーパーなど市内約250店舗の認定店で100%三島馬鈴薯を使ったさまざまな趣向の「みしまコロッケ」が味わえます。姉妹品に「甘藷みしまコロッケ」「里芋みしまコロッケ」も登場。「みしまコロッケ」を片手に三島をぶらりまち歩きしてみませんか？

みしまコロッケの会のプロフィール

2008年(平成20年)

「みしまコロッケ」誕生
「みしまコロッケの会」設立

2016年(平成28年)

「三島馬鈴薯」が農林水産省の地理的表示(GI)保護制度に静岡県下初の登録



収穫は手堀りで、天日干しと風乾貯蔵で厳格な品質管理が行われる「三島馬鈴薯」。

みしまコロッケの会事務局(三島市商工観光課)
三島市北田町4-47
☎055-983-2766
https://www.city.mishima.shizuoka.jp/mishima_info/croquette/