

福岡産たまねぎの  
おいしさはい  
自慢のソースです  
今村 隆虎



## 博多炒めもんソース

福岡産たまねぎのうま味を凝縮！  
入れる&かけるだけで簡単に味がキマる  
家庭料理にもってこいの優秀ソース

福岡市産・給食用規格外たまねぎをふんだんに使い、3時間以上炒めてから、トマトやリンゴ、10種類以上のスパイスを配合した「博多炒めもんソース」。素材本来のうま味、甘み、フルーティーな香り、米酢のすっきりとした酸味が特徴。“炒めもん”をはじめ、揚げ物や煮込み料理の隠し味など、いつもの料理にこそ使いたい万能調味料です。



ここがオススメ！

- 老舗メーカー考案“福岡のソース”
- たまねぎ × 独自配合スパイスの相性◎
- 各種メディアで紹介された人気商品

福岡産のソースで、余り野菜を減らしたい  
コックソース株式会社 社長 今村 隆虎さん

JA 福岡市からの「毎年大量に出る規格外たまねぎを使ってほしい」との相談がきっかけでスタートした、福岡市の農商工連携の取り組み。開発に要した期間は約1年。余り野菜を手軽に消費できるようにと2010年、「博多炒めもんソース」が誕生しました。メディアからの注目もあり、今では同社を代表する人気商品です。

「地元の素材を地元企業が使うのは当たり前。『これぞ福岡』と思ってもらえる調味料を作り続けたい」と、今村さん。創業90有余年。老舗メーカーは今日も、“MADE IN HAKATA の味”にこだわります。

## 博多炒めもんソース

### ■ 商品情報

販売額：450円（+税）  
内容量：200ml

### ■ お問い合わせ先

コックソース株式会社  
福岡市中央区清川2丁目16-7  
<http://member.fukunet.or.jp/COOK/>  
TEL：092-531-5561（代）

### ■ 主な販売先

・博多じょうもんさん市場  
・福岡市役所ユニバーサルカフェ

※ 販売先は変更する場合がありますので、取扱い状況については店舗へお問い合わせください。

