

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑧

有機100トマトケチャップ (高橋ソース株式会社)



化学肥料や農薬、遺伝子組換え技術を使わず、環境にやさしい方法で栽培するのが「有機」。有機への徹底的なこだわりが、深い味わいの源泉となる。

「まろやかな味」というのが、口にしたときの第一印象であった。普段ケチャップの酸味を嫌う子どもたちも、これならば口にしよう。

ツンとしない、程よい酸味の秘訣は、原料へのこだわりにある。トマトに限らず、砂糖、酢、調味料などの配合原料は、すべて有機栽培100%。国内には大量かつ安定的な供給先が見当たらないため、原料はすべて海外から調達。主役のトマトは、アメリカ産である。

オムライス、パスタ、ホットドッグなどの定番メニューに欠かせないトマトケチャップが、楽しい食のシーンを演出する。中濃ソースと1対1で混ぜると、絶妙のハンバーグソースになる。



新工場

■ 高橋ソース株式会社

1946年 米穀商として創業

1952年 本格的にソース製造を開始し、現社名に変更

2018年 新工場稼働

代表取締役社長：高橋亮人

〒367-0063 本庄市大字下野堂604-7 電話：0495-24-1641

<https://www.takahashisauce.com>

(本庄支店取引先)