

報道関係各位

2026年2月3日

好評「生ドレッシング」シリーズに人気のトマト味が登場

## 「伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング トマト」新発売のお知らせ

～環境負荷軽減のために規格外野菜も使用～

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は、2025年に発売した「伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング」シリーズの新アイテムとして「トマト」を2026年2月20日（金）より新発売します。

### ＜商品概要＞

	商品名	伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング トマト
	内容量	250ml
	希望小売価格	450円（税別）/486円（税込）
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>● こだわり醤油ブランド・伊勢醤油本舗が選んだ逸品です。</li> <li>● 国産トマトの甘みとレモン果汁の爽やかな酸味が調和したドレッシングに仕上げました。</li> <li>● 1本にトマトを約1個分使用しています（1個=200g換算）。</li> <li>● 熊本県八代産の規格外トマトも一部使用し、廃棄食材を減らして環境への負担軽減に寄与しています。</li> <li>● 加熱せずに仕上げる「非加熱製法」で作られた「生ドレッシング」なので、野菜のうまみ・甘みがそのまま残っています。</li> </ul>
	発売日	2026年2月20日（金）
	販売先	全国（スーパーマーケット・ドラッグストア・コンビニエンスストア及びインターネット通販）
	ホームページ	伊勢醤油本舗オンラインショッピング ※商品詳細は2月中旬掲載予定 <a href="https://www.isesyoyu.co.jp/">https://www.isesyoyu.co.jp/</a>

### ■1本に1個分の国産トマトを使用

「伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング」シリーズは国産の野菜をたっぷりと使った非加熱製法の生ドレッシングです。ご家庭で作るように丁寧に仕上げており、野菜の味と香りがダイレクトに味わえる「野菜で野菜を食べる」贅沢な味わいでご好評いただいているいます。

今回新発売する「伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング トマト」は熊本県産（※）のトマトと国産トマトピューレを合計でおよそ1個分、たっぷりと使用しています。瑞々しいトマトの甘さ、少し加えたレモン果汁の爽やかな酸味が調和した、幅広い世代の方に好まれる味わいです。

シンプルな野菜サラダはもちろん、トマトと相性の良いチーズやチキンを使ったデリ風サラダ、魚介のカルパッチョなどもおいしくお召し上がりいただけます。

※端境期は他エリアのトマトを使用することもあります

### ■野菜の摂取状況改善を応援

当社は、厚生労働省が提唱する「食環境戦略イニシアチブ」を受けて2025年に三重県が立ち上げた「三重とこわか食環境イニシアチブ」に、第1期プライムメンバーとして県民の健康的な食生活の実践を手伝う取り組みに参加しています。

【令和4年 三重県「県民健康・栄養調査」（BDHQ）】によると、20歳以上の1日あたりの野菜摂取量の平均は274g（男性276g、女性272g）で、目標量の350gに対して約80g不足していることが報告されています。



# PRESS RELEASE

いい味。いい未来。



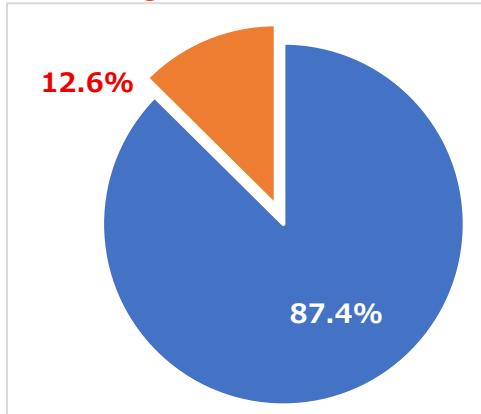
## ■規格外野菜の使用

農林水産省【作況調査】によると令和6年産の野菜（41品目）の収穫量は1206.8万t。出荷量との比較から、151.8万t（約13%）の出荷されない野菜（規格外野菜）が発生していることがわかります。

「伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング トマト」は原料の一部に規格外のトマトを使用（※2）し、環境負荷の軽減に取り組んでいます。

※2 規格外トマトの使用量は季節によって異なります

●農林水産省 作況調査「令和6年産野菜の作付面積、収穫量及び出荷量の動向」



## ■「伊勢醤油本舗セレクション」とは



伊勢醤油本舗 株式会社（三重県伊勢市）は当社のグループ会社で、素材と味にこだわった醤油・調味料・加工食品等を販売するブランドです。ドレッシングは同じくグループ会社である株式会社アジア食品（熊本県八代市）で製造しています。

- 写真左：伊勢醤油本舗（三重県伊勢市）
- 右：伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング  
<たまねぎ／にんじん> ※発売中

「You are what you eat（あなたはあなたの食べるものでできている）」という言葉が示すように、食は人を創るものと当社は考えています。

ヤマモリは、これからも自社の商品を通じ、お客様の「心」と「からだ」の礎となる価値を提供してまいります。

## 【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して137年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。

1969年には日本で最初の「レトルト釜めしの素」を商品化、調理の負担を軽減するお手伝いをしてきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした”エンターテインメント＆健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

## ＜会社概要＞

企業名：	ヤマモリ株式会社
代表者：	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地：	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業：	1889年
設立：	1951年
資本金：	4億3500万円
従業員数：	806名 ※パートタイマー含む
事業内容：	醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・飲料等の製造販売

公式サイト：<https://www.yamamori.co.jp/>