



トマトと出汁のうま味で、夏にさっぱり、彩り鮮やか

# トマだくメニュー!

作り方は簡単!混ぜるだけ!トマだくおすすめ比率は…

トマだく つゆ **6** + **1** + **3**

ダイストマトソース  
地鶏昆布 白だし  
水



トマだく ソース **9** + **1**

ダイストマトソース  
地鶏昆布 白だし



ダイストマトソースと  
地鶏昆布白だしは  
相性抜群!

## 味

トマトと地鶏の  
「うま味」の  
相乗効果!

## 彩り

白だしは  
トマトの「赤」が  
しっかり残る!

## 具材感

高濃縮タイプの白だしなので、  
少量で味が決まる!  
ダイストマトの固形感が  
残せる!



🍳 メイン料理に! 麺類に! 🍳

# トマだくメニューアレンジ



「トマだく」ソースをそのままかけて、いつものメニューをアレンジ!!



「トマだく」つゆをベースに“麺”の味付けアレンジ自在!!



トマだくつゆ + 青じそ、みょうが



トマだくつゆ + オリーブオイル、粉チーズ

売れ行き好調です!

## ダイストマトソース 前年比128%

2023年1月～9月  
販売金額前年比  
カゴメダイストマトソース1kg、3kg合算  
2023年12月カゴメ調べ

UP!



規格: 1kg/12、3kg/4

### カゴメ ダイストマトソース

軽い味付けで汎用性が高く、トマトの固形感があるトマトソースです。炒めたたまねぎの甘み特徴でさまざまなトマトメニューにご利用いただけます。

## 地鶏昆布白だし 前年比121%

2023年1月～9月  
販売金額前年比  
ミツカン地鶏昆布白だし1.8L  
2023年12月ミツカン調べ

UP!



規格: 1.8L/6

### ミツカン 地鶏昆布白だし

鰹・昆布などの魚介系の旨みに地鶏の鶏からの旨みを加えた、コクのある白だしです。鶏ガラのクセのないコクにより、料理が更においしく仕上がります。