NEWS RELEASE

2026年11月19日
株式会社東武ストア

“美味しさ・使いやすさ・お手頃価格”で毎日の食卓を応援！
オリジナル商品「我が家のドレッシング」11/23新発売
～和風・おろし・焙煎ごま、幅広いお料理に使える万能3フレーバー～

株式会社東武ストア（本社：東京都板橋区、代表取締役社長：木村 吉延）は、オリジナル商品「我が家のドレッシング」シリーズ3品を、2026年11月23日（月）より発売します。

本商品は、長期化する物価高のなか、ご家庭の食卓を応援したいという想いから、「お買い得感があり」「使いやすく」「味も美味しい」、毎日の食卓（＝我が家）に欠かせないドレッシングを目指して開発しました。
たっぷり使える280mlサイズでお求めやすい価格を実現し、サラダはもちろん幅広いお料理にお使いいただけます。毎日の食卓に寄り添う「我が家のドレッシング」を是非、ご賞味ください。

■東武ストアオリジナル「我が家のドレッシング」3品 発売概要
発 売 日：2026年11月23日（月）～
販売店舗：東武ストア全店 ※みずほ台東店は除く
商　　品：我が家の和風ドレッシング
　　我が家のおろしドレッシング
　　我が家の焙煎ごまドレッシング
価　　格：各338円（参考税込価格 365円）
　　※発売時は特別価格 各298円（参考税込価格 321円）にて販売します。
内 容 量：各280ml


※画像はイメージです

特　長：

食べ飽きない美味しさ：
老舗調味料メーカー・富士甚醤油株式会社（大分県臼杵市）と連携し、毎日食べても飽きない、どこか懐かしさを感じる味わいに仕上げました。

家計に嬉しいコスパ：
たっぷり使える280mlの大容量サイズを採用しながら、気兼ねなくお使いいただけるお求めやすい価格を実現しました。

幅広い料理に使える万能さ：
生野菜のサラダはもちろん、肉料理や魚料理のソース・タレ、マリネや和え物など、日々の献立に幅広く活用できる使いやすさも魅力です。



【お問い合わせ先】
株式会社東武ストア　総務部　広報担当：梅沢・三瓶
TEL　03－5922－5111（代表）

■東武ストアオリジナル「我が家のドレッシング」3 品の詳細

1. 東武ストアオリジナル 我が家の和風ドレッシング
価 格:338 円(参考税込価格 365 円)
内容量:280ml

特 長:本醸造醤油をベースに、ソテーオニオン、人参、椎茸等の野菜の旨味を加え、コクのあるドレッシングに仕上げました。生野菜サラダや海藻サラダはもちろん、マリネ、カルパッチョ、肉料理など幅広い料理にご使用いただけます。



2. 東武ストアオリジナル 我が家のおろしドレッシング
価 格:338 円(参考税込価格 365 円)
内容量:280ml

特 長:国産の大根に、本醸造醤油、かぼすとレモンの果汁を加え、さっぱりと仕上げました。さわやかなかぼすの風味とおろしの食感が楽しめ、サラダのほか、しゃぶしゃぶやハンバーグ、焼き魚などのタレとしても活躍します。



3. 東武ストアオリジナル 我が家の焙煎ごまドレッシング
価 格:338 円(参考税込価格 365 円)
内容量:280ml

特 長:胡麻のコク深く、風味豊かでまろやかなクリーミータイプのドレッシングに仕上げました。生野菜サラダや冷しゃぶサラダをはじめ、しゃぶしゃぶのたれ、胡麻和え、フライなど幅広いお料理にお楽しみいただけます。



◇製造メーカーについて
製造委託メーカー:富士甚醤油株式会社(本社:大分県臼杵市)
1883 年(明治 16 年)創業。良質な水資源と城下町の歴史を持つ九州を代表する「醸造の町」大分県臼杵市にて、伝統的な醤油・味噌づくりから現代の食卓に合わせた多彩な調味料を展開する老舗メーカーです。

以上