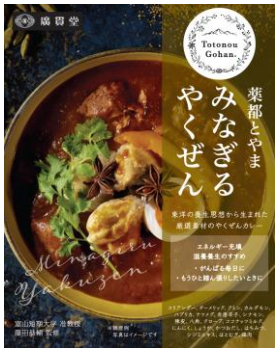
報道関係者各位

創業 150 年の製薬会社・広貫堂が、薬都とやまの薬膳の知恵を食卓へ。新ブランド「Totonou Gohan（ととのうごはん）」始動

薬膳の知恵を、おいしく手軽に。働く女性の毎日に寄り添う「やくぜんカレー」を新発売

株式会社広貫堂（本社：富山県富山市、代表取締役社長：山﨑 誠治）は、薬都とやまに受け継がれてきた薬膳の知恵を現代の食卓に届ける新食品ブランド「Totonou Gohan（ととのうごはん）」を立ち上げ、第 1 弾の「薬都とやま みなぎるやくぜん」を 2026 年 11 月 28 日（土）に発売します。

ブランドロゴ



パッケージ


調理例

■ 背景

共働き世帯の増加やライフスタイルの多様化により、毎日の食事には手軽さに加え、おいしさや健康への配慮が求められています。一方、忙しい日々の中で食事に十分な時間をかけることは容易ではありません。

広貫堂は、1876 年の創業以来、「救療の志」のもと、人々の健康と向き合ってきました。そんな私たちが、忙しい現代人の食生活に寄り添うために着目したのが、薬都とやまに根付く「薬膳」の知恵です。

薬膳を特別な料理としてではなく、忙しい現代人でも手軽に楽しめる、おいしく健康にも配慮した日常の食事として届けたい。そんな想いから、創業 150 年の節目となる 2026 年、新食品ブランド「Totonou Gohan（ととのうごはん）」を立ち上げました。

■ 取り組み内容

「Totonou Gohan（ととのうごはん）」は、「薬膳の知恵を毎日の食卓へ」をコンセプトに、薬膳の考え方を取り入れながら、おいしさと手軽さにもこだわった食品ブランドです。第 1 弾として、2026 年 11 月 28 日（土）に、やくぜんカレー「薬都とやま みなぎるやくぜん」を発売します。

商品開発にあたっては、富山短期大学 准教授・薬学博士の藤田恭輔氏が監修。薬膳理論に基づき、食材の組み合わせを考えています。「薬都とやま みなぎるやくぜん」は、がんばる毎日や、もうひと踏ん張りしたいときに味わっていただきたい「滋養養生」をテーマにした一皿です。富山県産はとむぎをはじめ、八角、陳皮、にんにくなどの素材に、隠し味のはちみつを重ね、鶏肉の旨みをじっくり引き出しました。薬膳になじみのない方にも親しみやすい、奥深い味わいに仕上げました。

また、温めるだけで食べられるレトルトタイプとすることで、忙しい日でも調理の手間をかけずに薬膳を楽しめる手軽さを実現しました。毎日の食卓に無理なく取り入れられる、新しい食の選択肢を提案します。

© 2026 KOKANDO Co., Ltd.

■　今後の展開

今後は、美容を意識した「薬都とやま つやめきやくぜん」、くつろぎのひとときに寄り添う「薬都とやま ほぐれるやくぜん」を加え、3 品シリーズとして展開する予定です。公式通販サイト「広貫堂ダイレクト」でのオンライン販売と並行し、北陸圏の小売店・土産店などへの販路拡大も進めます。

■　商品概要

ブランド名	Totonou Gohan（ととのうごはん）
商品名	薬都とやま みなぎるやくぜん
発売日／価格	2026 年 11 月 28 日（土）／オープン価格
販売場所	広貫堂ダイレクト、富山県内の小売店ほか
販売サイト	https://koukandou-direct.jp/



調理例

■　商品開発担当者コメント

「仕事や家事、子育てに追われる毎日の中で、自分自身の食事や健康が後回しになってしまう。」そんな日々の実感が、今回の商品開発の出発点となりました。

忙しい毎日でも、手軽に、おいしく、健康にも配慮した食事を楽しんでいただきたい。その想いから、薬都とやまに受け継がれてきた薬膳の知恵を、日常の食卓に取り入れられる「やくぜんカレー」という形にしました。

開発にあたって特にこだわったのは、おいしさです。「薬膳だから食べる」のではなく、「おいしいから食べたい」。そんな一皿を目指し、食材の組み合わせや味わいを追求しました。

「Totonou Gohan（ととのうごはん）」が、忙しい毎日の中で、食事を通じて自分自身をいたわる小さなきっかけになればうれしく思います。　　（株式会社広貫堂 CHC 事業本部 商品開発担当）

■　会社概要

社名	：株式会社広貫堂
本社所在地	：富山県富山市梅沢町 2-9-1
代表取締役社長	：山﨑 誠治
事業内容	：医薬品等の製造・販売・輸出入
設立	：1876 年 9 月 22 日

■　本件に関するお問い合わせ先

企業名	：株式会社広貫堂
担当部署	：CHC 事業本部
担当	：畠中・髙島
電話番号	：076-424-2864
メール	：MB_CHC@koukandou.co.jp

© 2026 KOKANDO Co., Ltd.