

NEWS RELEASE



～鰹節屋のヤマキにしかできないうま味の強いかつお節を原料に使用～

“氷温熟成法かつお節”を使用した鍋つゆ・だしパック 新発売

ヤマキ株式会社(本社: 愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、氷温熟成法かつお節を使用した『鰹節屋のだし寄せ鍋つゆ 750g』、『鰹節屋のだしパック 9g×10P』の 2 品を新発売します。

ヤマキの看板商品「氷温熟成シリーズ」は、発売から 10 年、おかげさまでお客様にも大変ご好評いただいております。成熟したかつお節市場において年々順調に売上が伸びています。

ヤマキの独自製法により誕生した氷温熟成法かつお節は、うま味成分であるイノシン酸が 1.5 倍^(※)多く含まれているかつお節です^(※当社通常かつお節比)。氷温熟成法とは、鰹の解凍工程を氷温帯（鰹が凍る直前の温度帯）で行い鮮度を保持することで、鰹が持っているうま味成分が失われず、うま味が凝縮されたかつお節が出来ます。まさに鰹節屋のヤマキが誇れるかつお節です。

そのうま味が凝縮された氷温熟成法かつお節を原料として使用することで、かつお節の風味を存分に味わえる商品に仕上げたのが、今回発売する『鰹節屋のだし寄せ鍋つゆ 750g』、『鰹節屋のだしパック 9g×10P』の 2 品です。

『鰹節屋のだし寄せ鍋つゆ』は氷温熟成法かつお節の粉末を贅沢にそのまま入れ、かつお節の豊かな風味を楽しめる寄せ鍋つゆに仕上げました。まろやかな道南産真昆布のうま味も合わせ、醤油を少なめに使用することで、食べ始めから食べ終わりまで「だし」を味わうことができる鍋つゆに仕上がっています。

『鰹節屋のだしパック』は天然素材 100%にこだわっただしパックです。氷温熟成法かつお節を使用し、さらに、土佐清水産宗田かつお節と道南産真昆布をブレンド。簡単・手軽に天然のうま味をきかせた料理が作ることができます。

どちらの商品も鰹節屋のヤマキがかつお節の技術を結集し、だしにこだわって作り上げた一品です。

是非、凝縮されたかつおだしの美味しさを一度ご賞味ください。



====商品仕様====

- 【商品名】 鰹節屋のだし 寄せ鍋つゆ
- 【内容量】 750 g
- 【標準小売価格】 368 円 (税抜 350 円)
- 【JAN コード】 4903065211892
- 【発売日】 2012 年 9 月 3 日 (月)



====商品仕様====

- 【商品名】 鰹節屋のだしパック
- 【内容量】 9 g×10P
- 【標準小売価格】 428 円 (税抜 408 円)
- 【JAN コード】 4903065071816
- 【発売日】 2012 年 9 月 3 日 (月)