

## NEWS RELEASE



## 鰹節屋のヤマキからこだわりのソフトふりかけ 『鰹節屋のおいしいふりかけ』 2 品新発売！

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、「鰹節屋のおいしいふりかけ かつお」、「鰹節屋のおいしいふりかけ かつお梅」を新発売します。

「鰹節屋のおいしいふりかけ」は、鰹節屋のヤマキがかつお節にとことんこだわったソフトふりかけです。うま味の強い<sup>(※1)</sup>『水温熟成法<sup>(※2)</sup> かつお節』を 100%使用。さらに、やわらかい口当たりのマイルド削りをベースに、うま味をしっかりと感じる厚削りの 2 種類のかつお節を絶妙にブレンドしていますので、ふわふわ食感の中に、かつお節の豊かな風味を存分に楽しんでいただけます。かつお節の美味しさが広がるシンプルな「かつお」味と、食感にアクセントをプラスするカリカリ梅をブレンドした「かつお梅」味の 2 種類のラインナップです。どちらもかつお節の味わいをしっかりと感じる事が出来ますので、ご飯にふりかけたり、混ぜ込んだり、まぶしたりとご飯のお供に、お弁当に大活躍すること間違いなしです。

(※1) 当社通常かつお節に比べ、うま味成分であるイノシン酸が 1.5 倍含まれています。

(※2) 水温熟成法は、0 度以下の鰹が凍る直前の温度帯（水温帯）で鰹の鮮度を保ちながら、うま味のあるかつお節に仕上げる独自製法です。

健康志向の高まりや、日本古来の文化である「だし」の美味しさが見直されている昨今、テレビ・雑誌などで“かつお節”や“だし”が特集として取り上げられる機会が増えています。鰹節屋のヤマキは、日本の伝統食品であるかつお節を様々な形にして、皆様にその美味しさを実感していただきたいと考えております。ますます多様化する食スタイルに応えた商品をこれからも提供してまいります。



### 1、商品概要

商品名	鰹節屋のおいしいふりかけ かつお	鰹節屋のおいしいふりかけ かつお梅
内容量	24g	24g
標準小売価格	158 円（税抜 150 円）	158 円（税抜 150 円）
JAN コード	4903065019009	4903065019016

2、発売日 2013 年 2 月 25 日（月）

3、問合せ先 ヤマキ PR 事務局（株式会社アンティル内） 担当：塚越・飯山・森脇  
TEL：03-5572-6061 FAX：03-5572-6065 MAIL：yamaki@vectorinc.co.jp