

NEWS RELEASE



いいだし、いい鰹節。

少人数世帯に便利な小容量鍋つゆ

「鰹節屋の寄せ鍋つゆ」「石垣の塩 塩ちゃんこ鍋つゆ」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、2人前専用鍋つゆとして、「鰹節屋の寄せ鍋つゆ 400g」、「石垣の塩 塩ちゃんこ鍋つゆ 400g」を新発売します。

簡便志向や健康志向、節約志向を背景に、家庭での鍋の回数が年々増加傾向にある中で、バラエティに富んだ鍋つゆが数多く発売され、様々な味の鍋をカンタンに楽しむことができるようになりました。ここ数年は、多種多様な嗜好に応じた品揃えが目立つ鍋つゆ市場ですが、定番味種と呼ばれる、キムチ鍋・よせ鍋・ちゃんこ鍋は、マーケットの約4割の販売構成比を占めており、依然根強い人気があります。

一方で、平成22年の国勢調査^(※1)によると、単身世帯と夫婦2人世帯で総世帯数の約半数を占めるようになり、ますます少人数世帯が増加しています。家族で囲んで食する機会の多い“鍋”も、近年の少人数世帯化の進行により、食スタイルに変化が起きています。そこで、当社は今後伸長が見込める少人数世帯・シニア世帯をターゲットにした小容量の鍋つゆラインナップを強化。今回は、人気の「鰹節屋のだし寄せ鍋つゆ」と「石垣の塩 塩ちゃんこ鍋つゆ」の2人前専用鍋つゆを、750gタイプ既存品の姉妹商品として発売いたします。

「鰹節屋の寄せ鍋つゆ」は、氷温熟成法かつお節^(※2)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。まる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げています。

「石垣の塩 塩ちゃんこ鍋つゆ」は、地鶏だしをベースに、味を決める“塩”にトコトンこだわり、沖縄石垣島の「石垣の塩[®]」を合わせました。「石垣の塩[®]」には、カルシウム分が豊富に含まれている為、まるやかな塩味の鍋を楽しむことができます。“コク”と“塩味”の絶妙な美味しさをカンタン手軽に楽しんでいただけます。

(※1) 総務省統計局統計調査部国勢統計課 「国勢調査報告」

(※2) 氷温熟成法かつお節とは、氷温帯(0℃以下で鰹が凍らない温度帯)で、鰹の鮮度を保ちながら作られたうま味が強いかつお節です。



1、商品概要

商品名	鰹節屋の寄せ鍋つゆ	石垣の塩 塩ちゃんこ鍋つゆ
内容量	400g	400g
標準小売価格	231円（税抜220円）	231円（税抜220円）
JANコード	4903065212035	4903065212042

2、発売日 2013年8月26日（月）

3、問合せ先 ヤマキ株式会社 家庭用事業部 TEL：03-3251-1398 担当：栗原、鈴木