

## NEWS RELEASE



いいだし、いい鰹節。

**鰹節屋のヤマキが素材にとことんこだわった  
『鰹節屋のちょっと贅沢なおかか』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、「鰹節屋のちょっと贅沢なおかか」を新発売します。

「鰹節屋のちょっと贅沢なおかか」は、“鰹本枯節”を贅沢に100%使用した混ぜ込みおかかです。

「鰹本枯節」とは、“カビ付け”と“乾燥”を丁寧に繰り返した鰹節のことで、うま味が強く、まろやかな風味を持った、極上の鰹節と言われています。また、かつお節の素材感を味わっていただけるように、削り方にもこだわり、削る厚さを通常のかつお節<sup>(※)</sup>よりも厚めに削りました。混ぜ込みご飯やおにぎり、素材のおいしさを実感してください。鰹節屋のヤマキだからこそ実現できた、素材にとことんこだわった「混ぜ込みタイプ」のふりかけです。

(※) 通常の薄削りは0.02~0.04mmの厚さに対して、本品は0.05~0.09mmで切削しています。



## 1、商品概要

商品名	鰹節屋のちょっと贅沢なおかか
内容量	20g
標準小売価格	198円(税抜189円)
JANコード	4903065019023

## 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