

## NEWS RELEASE



## 鰹節屋のこだわり 原料産地指定 いいだしいろいろ『だしの素』シリーズ新発売

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、『いいだしいろいろ だしの素シリーズ』に「薩摩産かつおだし」「道南白口浜産こんぶだし」「瀬戸内産いりこだし」「長崎産焼きあごだし」「贅沢あわせだし」を新発売します。

現在、生活者の嗜好として食品の安全性志向が高まっていますが、『国産』や『産地指定』には特に安心・安全なイメージが強く、あわせて美味しいイメージが想起されていることが生活者調査でわかりました※。

そこで今回、かつお節をはじめ、雑節や煮干の国内トップクラスのヤマキの調達力を生かして、原料にこだわり、各産地指定の風味原料を使用した「いいだしいろいろだしの素シリーズ」を発売いたします。少数数オケージョンに適した容量（40g）で、使い切り小袋分包（4g）タイプです。5種類の味種を取り揃えておりますので料理に合わせて、ぜひご賞味ください。

※当社調べ

「薩摩産かつおだし」は、薩摩産のかつお節を100%使用し、クセのない香り、うま味を持ち、さっぱりした中にもコクがあります。関東風の麺のつけつゆやおでん、煮込み調理などに幅広く使用できます。

「道南白口浜こんぶだし」は、道南白口浜産真昆布粉末を100%使用し、真昆布本来のまろやかでくせのない上品なうま味があります。お吸物や茶碗蒸しなど素材の味わいを大切にしたい料理におすすめです。

「瀬戸内産いりこだし」は、瀬戸内産煮干いわし粉末を100%使用し、いりこ本来のコクと香り、濃厚さを大切にしました。関西風の麺のつゆや鍋物、おでんなどの煮物系におすすめです。

「長崎産焼きあごだし」は、炭火で丹念に焼き上げたあご（とびうお）を100%使用し、上品な風味を大切にしました。雑煮や鍋物、茶碗蒸しなどに使うといつもとひと味違う味わいが楽しめます。

「贅沢あわせだし」は、かつお節・昆布・牡蠣・魚醤・マグロの5種類の素材を使用し、今までにない濃厚なうま味とコクを大切にしました。豚汁や雑炊、おでんのような煮物料理に幅広く使用できます。



1、商品概要

| 商品名        | 内容量          | 標準小売価格    | JANコード        |
|------------|--------------|-----------|---------------|
| 薩摩産かつおだし   | 40g (4g×10袋) | 150円 (税抜) | 4903065061770 |
| 道南白口浜こんぶだし | 40g (4g×10袋) | 150円 (税抜) | 4903065062005 |
| 瀬戸内産いりこだし  | 40g (4g×10袋) | 150円 (税抜) | 4903065061053 |
| 長崎産焼きあごだし  | 40g (4g×10袋) | 150円 (税抜) | 4903065067284 |
| 贅沢あわせだし    | 40g (4g×10袋) | 150円 (税抜) | 4903065066362 |

2、発売日 2014年2月20日(木)