

鰹節屋がこだわった白神山麓深浦町手摘み実山椒入り 「鰹節屋のちょっと贅沢なおかか山椒」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山椒」を新発売します。

「鰹節屋のちょっと贅沢なおかか山椒」は、当社独自のうま味の強い“氷温熟成法かつお節”^(※1)を使用し、白神山^(※2)の麓で自生している“実山椒”を手摘みで収穫し加えた贅沢なふりかけタイプのおかかです。かつお節のうま味とピリっとさわやかな山椒の風味が食欲をそそります。

昨年、発売しました同シリーズの「鰹節屋のちょっと贅沢なおかか」は、品質と素材感に大変好評をいただき、目標を大きく上回り売上を伸ばしている商品です。本品は、かつお節の中でも極上と言われる“鰹本枯節”を贅沢に100%使用した混ぜ込みタイプのおかかです。どちらも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おかかですので、ぜひご賞味ください。

(※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) 白神山とは、1993年に屋久島とならんで日本で初めてユネスコ世界遺産（自然遺産）に登録され、人の影響をほとんど受けていない原生的なブナ天然林が世界最大級の規模で分布しています。

好評発売中！



1、商品概要

商品名	鰹節屋のちょっと贅沢なおかか山椒	鰹節屋のちょっと贅沢なおかか
内容量	30g	20g
標準小売価格	208円（税抜）	189円（税抜）
JANコード	4903065019030	4903065019023

2、発売日 2014年8月25日（月）

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