

## NEWS RELEASE

～「懐かしいのに 新しい」をテーマに「だし」にこだわった商品を通販でお届け～

## ヤマキの通販「新にほんの食卓」オープン

2016年1月27日より「だしパック」2商品を発売開始

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、2016年1月27日（水）より通販サイト「新にほんの食卓」（<http://www.yamaki-shop.com>）をオープンいたします。

ヤマキは、1917年の創業以来、ご家庭の食のために削り節・だしにこだわった商品一筋に商いをしてまいりました。家族のしあわせや、健康、そして元気を支えている「わが家の食卓」。だからこそ、食べる人をとびっきりの笑顔にする、そんな食卓をにほん中につくりたい。食べることを心から楽しみ、慈しむ日々をたくさんの人に味わっていただきたい。そのような強い想いで、この度ヤマキの通販「新にほんの食卓」をオープン致します。



### 【ヤマキの通販「新にほんの食卓」開始の経緯】

弊社の創業は大正6年（1917年）。四国伊予で開いた創業者・城戸豊吉の個人商店が始まりです。現在に至るまで、「かつお節とだし」にこだわった商品をお客様の食卓へお届けして参りました。

かつお節の「だし」は和食の基本です。自然の味を大切にするヤマキにとって、かつお節へのこだわりは特別なものです。ヤマキは創業から百年近く、良質な素材を見極める目と、天然原材料のバラつきをおさえ、優れた製品に仕立てる技術を磨いてきました。「いいだし、いい鰹節。」でにほんの食文化を支える。それは日本一のかつお節屋※、だし屋を自負するヤマキにとって変わらない想いです。私たちが創業から誇りをもって磨いた技術・経験を注ぎ、自然の味、素材の力を無駄なく最大限に引き出した「だし」にこだわった商品を送り出したい。古来から育まれてきた「だし」を起点にしたにほんの食文化を大切に受け止め、時代のニーズに合わせた商品で「懐かしいのに 新しい」をテーマに、ヤマキこだわりの商品を直接お客様のもとにお届けしていきます。

※日本で一年間に消費されるかつお節 38,000 トンのうち 5,000 トン、国内消費量の約 13%をヤマキが扱っています（ヤマキ調べ）

### 【通販の概要について】

1、通販オープン日： 2016年1月27日（水）AM9:00

2、ご注文方法： ヤマキ通販「新にほんの食卓」係

- ・インターネット「ヤマキ公式通販サイト」 <http://www.yamaki-shop.com> （年中無休／24時間受付）
- ・お電話 0120-788-251（受付時間9：00～17：00 土・日・祝日／年末年始除く）
- ・ファックス 0120-181-124（年中無休／24時間受付）
- ・ハガキ 〒130-8790 本所郵便局 郵便私書箱8号ヤマキ通販「新にほんの食卓」係

## 【発売商品について】

おいしいだしをより身近なものとしてお使いいただける、ほんのり下味を付けた日常使いのだしパック。

国内産の天然原料をそのまま細かく碎き、パック詰めにしているのので、素材の風味が活きた本格的なだしが手軽にとれます。食材のおいしさを引き出す合わせだしのラインナップを2種類ご用意致しました。いずれも汁物、煮物や炊き合わせ、お豆腐料理や麺類のだしなど、いろいろなお料理の基本のだしとしてお使いいただけます。

そのままでも、また醤油やみりん・塩などで調べて、ご家庭の“味”に仕上げてください。上質なだしの風味が引き出す食材本来のおいしさを手軽にお楽しみ頂けるこだわりのだしパックです。



### ヤマキ 基本のだし かつおと昆布の合わせだし

焼津産かつお節の芳醇な香りとキレのあるだしに、2種類の国内産昆布（道南産フレーク、国内産粉末）のまろやかなうまみとコクを効かせた「かつおと昆布の合わせだし」です。

幅広い料理に使える“基本のだし”を特に意識した、かつおと昆布のバランスが良い合わせだしに仕上がっています。

内容量：8g × 30袋（気密包装）

価格：2,400円（税抜）



### ヤマキ 基本のだし 焼きあごと焼き煮干（いわし）の合わせだし

炭火で丹念に焼き上げた長崎産焼きあごの香ばしくて上品な香りに、焼きいわしのコクを加えた味わい深い「焼きあごと焼き煮干（いわし）のあわせだし」です。

普段のお味噌汁や煮物に使いやすいバランスの良さをもちながら、焼きあご特有の香ばしさや風味を存分に味わっていただける合わせだしに仕上がっています。

内容量：8g × 30袋（気密包装）

価格：2,400円（税抜）

#### ◆商品名「基本のだし」に込めたこだわり

だしは料理という足し算のはじまり、味の土台。主張はしない。けれど存在感はあるというのが理想です。

ヤマキは、その理想を「基本のだし」で実現しました。素材の持ち味を活かしながら、どんな調味もうけとめる。

しかし脇役として、あくまで味の土台に徹しています。そんな「だし」の基本を徹底して追求したひと品だから、「基本のだし」と名づけました。

\* 商品の価格には消費税が別途加算されます。

\* 発送料450円（税抜）は別途お客様のご負担となります。

（沖縄、離島はインターネットの公式サイトをご確認頂くか、お電話にてお問い合わせください）

\* 販売は通信販売のみの限定商品となります。

ヤマキらしい「だし」にこだわった商品で、今後も通販用商品のラインアップ拡充に取り組んで参ります。

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマキ株式会社 事業スタッフ部コミュニケーショングループ  
TEL (03) 3251-1398 FAX (03) 3251-1489 担当：栗原、鈴木