

NEWS RELEASE



「だして味わうだし屋の鍋」の新商品

2種の味噌の味わいが楽しめる「こくだし味噌鍋つゆ」新発売！

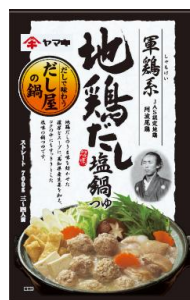
ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）はだしにこだわる「だし屋」のヤマキだから実現できる“だして味わう「だし屋の鍋」”シリーズの新商品としてこくだし味噌鍋つゆ 700g を発売します。

こくだし味噌鍋つゆは歴史上の人物に着目し、ゆかりある原材料を使用した弊社鍋つゆの人気商品「軍鶏系地鶏だし塩鍋つゆ 700g」の姉妹品です。今回は戦国大名として人気の高い武田信玄と、主要な領地であった山梨県・長野県に注目しました。

武田信玄が塩の備蓄の為に領民へ味噌作りを奨励した事が、今日長野県が味噌の名産地となったルーツと言われています。また、味噌を使った山梨県の郷土料理「ほうとう」も信玄が陣中食として考案したという説があり、味噌は信玄と縁の深い食材です。本商品は「甲州味噌※1」と「信州味噌※2」の2種類の味噌をブレンドし、鶏と野菜のうま味に煮干のだしを効かせた味噌鍋つゆに仕上げました。ご家庭では作れない、コクのあるまろやかな味わいを是非ご賞味下さい。

※1：米麴と麦麴の2種類の麴を使用した、山梨県で作られる特徴的な味噌。

※2：長野県を中心に作られる、米麴を使用した味噌。



姉妹品「軍鶏系地鶏だし塩鍋つゆ 700g」「軍鶏系地鶏だし水炊きスープ 700g」

1. 商品概要

商品名	こくだし味噌鍋つゆ
内容量	700 g
標準小売価格	300 円（税抜）
JAN コード	4903065212219

2. 発売日 2017年8月21日（月）