

NEWS RELEASE



「だしで味わうだし屋の鍋」の新商品 3種のだしが効いたつゆでうどんと野菜がおいしく食べられる 「うどん寄せ鍋つゆ」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“だしで味わう「だし屋の鍋」”シリーズの新商品としてうどん寄せ鍋つゆ 750g を発売します。

うどん寄せ鍋つゆは関西で親しまれている鍋メニューである「うどんすき※」をヒントとして生まれた商品です。うるめ節、さば節、昆布の3種のだしが効いた関西風のつゆに、シメとしてではなく最初から具材としてうどんを加えて召し上がって頂く、鍋の新しい食べ方を提案致します。

家庭での常備率が高く（図1）、またお子様が好んで食べる食材にも上がる（図2）うどんをメインの具材とする事で、手軽に作る事ができ、野菜も一緒にたくさん食べられる商品となっています。

だしの効いたつゆでうどんと野菜をおいしく食べられる本商品を、是非ご賞味下さい。

※：うどんすきは大阪・堺の麺類専門店「美々卵」が考案した大阪の郷土料理。鍋にうどんつゆを入れ、具材とうどんと一緒に煮込んで食べる。



図1

■冷凍うどん常備率

ヤマキ調べ n=1,000人

単位:%

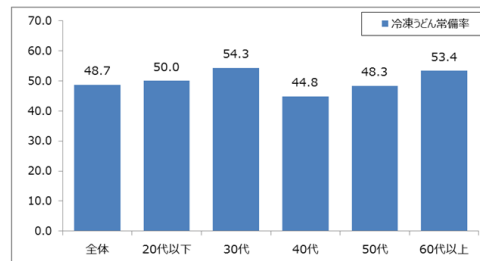
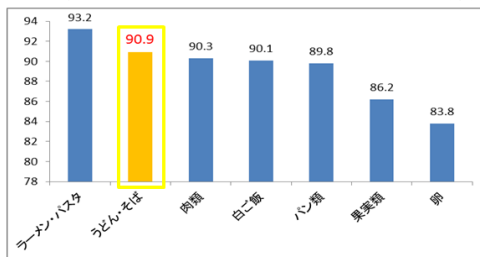


図2

Q子供が好んで食べる食材

単位:%



1. 商品概要

商品名	うどん寄せ鍋つゆ
内容量	750 g
標準小売価格	350 円（税抜）
JAN コード	4903065212226

2. 発売日 2017年8月21日（月）