

NEWS RELEASE

4年に1度の全国鰹節類品評会で農林水産大臣賞を受賞した最高峰の鰹節

一本釣り鰹本枯節を数量限定で発売

2017年10月5日より「本枯節+削り器セット」「かつおパック」2商品で展開

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、2017年10月5日（木）より通販限定にて、農林水産大臣賞受賞の鰹本枯節を使用した「一本釣り鰹本枯節+削り器セット」「一本釣り鰹本枯節かつおパック」の2商品を数量限定で発売いたします。

本商品は、第20回全国鰹節類品評会^(※)にて、最高賞の農林水産大臣賞を受賞した、山吉國澤百馬商店^{やまきちくにさわひやくま しょうてん}と金七商店^{かねしちしょうてん}の「一本釣り鰹本枯節」をそれぞれ使用したものです。種子島・屋久島近海で一本釣りされた鰹だけを使用した山吉國澤百馬商店の鰹本枯節は、日常美を追求した鰹節削り器とセットにし五感で楽しめる商品に。カビ付け工程でクラシック音楽を聞かせながら創り上げた金七商店の鰹本枯節は、ご家庭で手軽に楽しんでいただけるよう丁寧に削り、伝統文様を基調にしたデザインの小袋に詰めてかつおパックに仕上げました。

当社は、1917年に愛媛県伊予市で創業し、以来「鰹節・だし」一筋に歩んできました。「いいだし、いい鰹節。」を追い求め続けてきたヤマキが、この100周年の節目に自信を持ってお届けできる最上の鰹節です。鰹節の有数の産地である鹿児島県で、老舗の二社が丹誠込めて創り上げた格別の味わいを、ぜひこの機会にギフト用に、ご家庭用に、どうぞお楽しみください。

※全国鰹節類品評会は4年に1度開催され、1949年から約70年続く伝統ある品評会で、全国で生産されている鰹節類水産加工品の品質向上と、鰹節類加工業者の生産、技術、販売についての意欲向上を図り、農林水産祭の一環として行なわれています。

【商品の概要】



やまきちくにさわひやくま しょうてん

山吉國澤百馬商店 謹製 一本釣り鰹本枯節+削り器セット

創業1947年の山吉國澤百馬商店は、鹿児島県指宿市で、昔ながら製法にこだわり鰹節を製造しています。本品は、種子島・屋久島近海で一本釣りした鰹だけを使用。多くの人の手と、自然の力を使いながらゆっくりと水分を抜き、うま味を凝縮することで最高の本枯節に仕上げました。

今回は古くから金物の町として知られる新潟県三条市にある、山^{やまたに}谷^{せいさくじょ}製作所の鮑づくりの技を活かした日常生活に美をもたらす鰹節削り器とセットにしました。シュツ、シュツと削り出す感触・音、広がる香り。そして削りたての風味。食卓で削りを楽しむ新しいスタイルをお届けします。

- 詰め合わせ内容 : ①鰹本枯節1本(280g)
②鰹節削り器1台
③木づち1個

■サイズ : <外箱>縦32.3cm 横18.4cm 高さ8.2cm

■価格 : 30,000円(税抜)

かねしちしょうてん

金七商店 謹製 一本釣り鰹本枯節かつおパック

創業1955年の金七商店は、鹿児島県枕崎市で、美味しい鰹節を生み出すために、姿形の細部までこだわり、何度も選別を繰り返し、最後までに残ったエリート節だけを本枯節に仕上げています。

さらに、カビ付け工程ではクラシック音楽を流し、モーツァルトを聞かせて発酵・熟成させる、金七商店ならではの製法も。たゆまぬ研鑽と創意工夫により仕上げられた本枯節は、まさに最高傑作の名にふさわしく、封を切った瞬間にその存在感が花ひらきます。

- 詰め合わせ内容 : 20g (1g × 10袋 × 2缶)
- サイズ : 縦12.8cm 横12.8cm 高さ12.8cm
- 価格 : 5,000円 (税抜)



※ふろしきは【金白】【赤白】の2種類からお選びいただけます。

※「金七商店謹製 一本釣り鰹本枯節かつおパック」の発送は2017年10月25日からになります。

【通販の概要について】

- 1、発売開始日 : 2017年10月5日 (木)
 - 2、ご注文方法 :
 - ・インターネット <http://www.yamaki.co.jp/special/product-award/>
 - ・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

- * 商品の価格には消費税が別途加算されます。
- * 販売は通信販売のみの限定商品となります。
- * 数量限定での販売となります。なくなり次第販売終了とさせていただきます。