



NEWS RELEASE

「だし」の深さと広さを伝えたい！ 「だし屋の削り節」シリーズ新発売

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、「だし屋の削り節」ブランドを新たに立ち上げ、混合削りぶし2品、単一素材削りぶし5品の全7品を発売します。

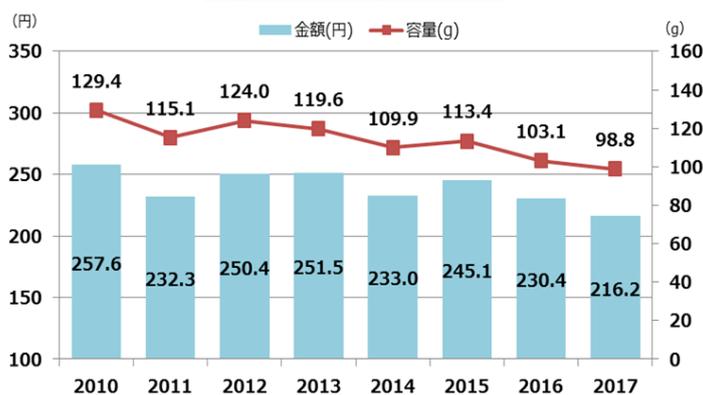


削りぶし市場は近年、微減傾向が続いています。「鰹節屋・だし屋」のヤマキとしては、かつお節はもちろん、かつお節以外の節・煮干の価値も伝え、削り節マーケット全体を活性化したいと考えており、今回の「だし屋の削り節」シリーズの発売に至りました。

「だし屋の削り節」シリーズを通して、だしのおいしさの違いや、組み合わせで楽しむだしの魅力を伝え、だし文化の継承に貢献していきます。



※「削りぶし」100人当り購入規模推移



※ここでの「削りぶし」とは、かつお節以外の魚節を指します

インテージ社SCIデータ

◆混合削りぶし：2種類の国内産削り節を、幅広いお料理に使いやすいようにブレンドしました。



『混合削りぶし 80g』

コクがある「さば節」と、香り高く濃厚な「宗田鰹節」をブレンドした、国内産の混合削りぶしです。

煮物や味噌汁、かけつゆに合う、濃厚なだしがとれます。

■標準小売価格：330円(税抜)



『混合厚削り 80g』

コクがあり濃厚な「さば節」と、甘みがある「うるめいわし煮干」をブレンドした、国内産の混合厚削りです。

「かけうどんつゆ」「かけそばつゆ」「味噌汁」に合う、コクのあるだしがとれます。

■標準小売価格：300円(税抜)

◆単一素材削りぶし：5種類の味の違いを楽しめる国内産削り節です。

1種類で、またはお好みの削り節とブレンドして、お楽しみいただけます。



『あご煮干削り 40g』

上品な甘みと香りのだしがとれます。

標準小売価格：510円(税抜)



『宗田鰹節削り 40g』

香り高く濃厚なだしがとれます。

標準小売価格：220円(税抜)



『さば節削り 40g』

コクがあり濃厚なだしがとれます。

標準小売価格：210円(税抜)



『むろあじ節削り 40g』

上品な香りで、まろやかなだしがとれます。

標準小売価格：250円(税抜)



『うるめいわし煮干削り 40g』

コクがあり甘みのあるだしがとれます。

標準小売価格：220円(税抜)

◆発売日：2018年8月20日