



NEWS RELEASE

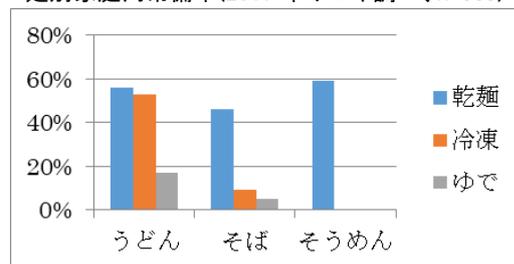
夏にたべたくなる、特長のある原材料にこだわった麺専用つけつゆ

「だしが自慢のつけつゆ」シリーズ3品を新発売！

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、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ」として“だし”にこだわり、家庭では作り出せない贅沢感のある味わいのつけつゆ「だしが自慢のつけつゆ」3品を新発売します。

年々伸長を続ける個食タイプのバラエティつゆ市場の中で、本シリーズは家庭では作り出せない味わいのつけ麺専用濃縮つゆです。地鶏・真鯛・海老と特徴のある原料を使い、夏に食べたくなる味わいに仕上げました。また、家庭で常備率の高いうどんによく絡むような工夫をしています。1人前×2食入り小袋タイプですので、1人の昼食でも使い切りやすいサイズとなっています。

麺別家庭内常備率(2017年ヤマキ調べ、n=568)



地鶏白湯つゆは、徳島県産阿波尾鶏のコクと野菜のうま味に、かつお節、宗田かつお節のだしを効かせた、味わい深いつけつゆです。**真鯛塩つゆ**は、愛媛県宇和海産真鯛の上品なうま味に、さわやかな柚子の風味を効かせ、さっぱりとした味わいになっています。**海老辛つゆ**は、海老の濃厚なうま味と風味に、ごま油の香りと豆板醤・唐辛子の辛味を効かせた、つけつゆです。

1. 商品概要

商品名	だしが自慢のつけつゆ 地鶏白湯つゆ	だしが自慢のつけつゆ 真鯛塩つゆ	だしが自慢のつけつゆ 海老辛つゆ
商品画像			
内容量	40g×2袋	40g×2袋	40g×2袋
標準小売価格	208円(税抜)	208円(税抜)	208円(税抜)
発売地域	全国	全国	全国

2. 発売日:2019年2月20日