



NEWS RELEASE

白だし売り上げ No.1 ヤマキ「割烹白だし」から、
国産焼きあごを 100%使用した「割烹白だし焼きあご仕立て」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、白だしカテゴリ売り上げ No.1 ブランドの「割烹白だし」から、国産焼きあごを 100%使用した、あごだしの持つまろやかで上品な味わいを活かした「割烹白だし焼きあご仕立て 500ml」を新発売します。



＜商品特徴＞

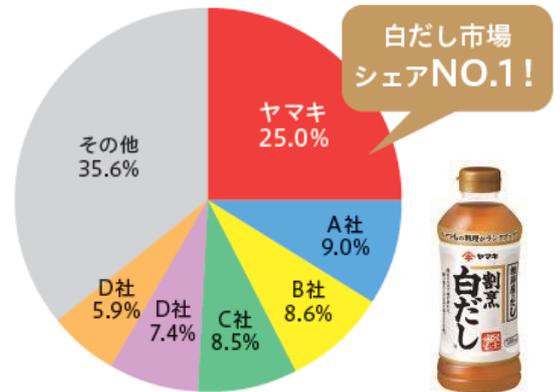
- ・国産焼きあご 100%使用
- ・あごだし本来のまろやかで上品な味わい

＜使用方法＞

- ・「割烹白だし」同様、素材の色、味を生かしたい料理に薄めて使用するだけで、本格的な和食の味に仕上がります。

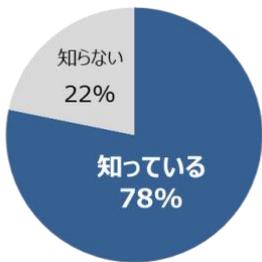
■ 白だし購入金額メーカーシェア

※インテージ社 SCI つゆ市場内「白だし・白つゆ」2018年4月～2019年3月金額シェア



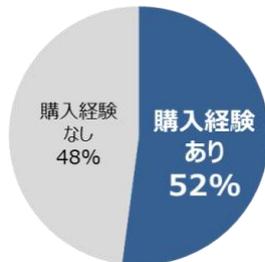
もともと九州地方で親しまれていた「あごだし」は、全国的に広まりを見せています。「あごだし」の認知は約 8 割に及び、実際に「あごだし」の商品を使用したことがある人も 5 割を超えており、「いつもと違う味わいを出せる、好みの味のだし」として評価されています。

■ あごだしの認知度



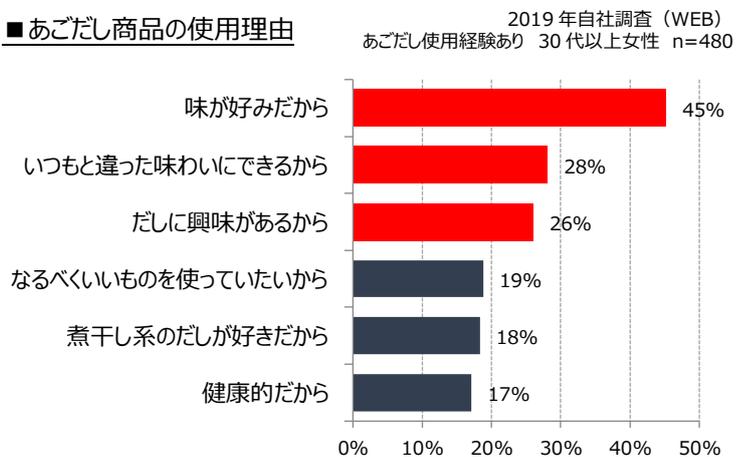
2019年自社調査 (WEB)
20代以上女性 n=600

■ あごだし商品の購入経験



2019年自社調査 (WEB)
あごだしを知っている
20代以上女性 n=469

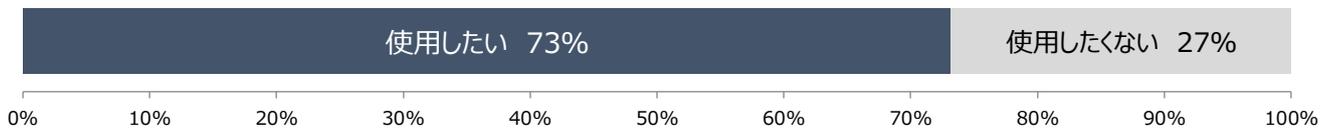
■ あごだし商品の使用理由



白だし使用経験者に、「あごだしが入った白だしがあったら、使用してみたいですか?」と聞いたところ、7割を超えるひとが「使用したい」と答えました。一方で、現在市場で販売されている「あごだし系白だし」の購入金額規模は3%未満とまだまだ小さい状況です。

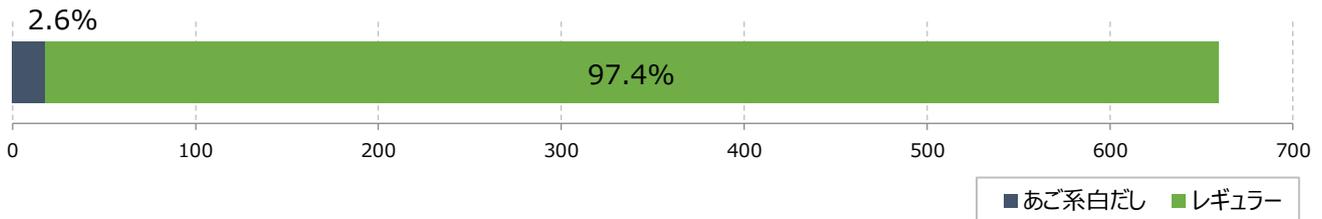
■あごだしが入っている白だしがあったら、使用してみたいですか?

2019年自社調査 (WEB)
30代以上女性 白だし使用経験者 n=2401



■あごだし系白だし購入金額構成比

インテージ社 SCI-p 白だし・白つゆ市場 100人あたり購入金額
白だし中容量 18年1-12月集計



そこで、ヤマキでは白だし市場売り上げ No.1 ブランドである「割烹白だし」の姉妹品として、「割烹白だし焼きあご仕立て 500ml」を発売いたします。あごだし本来のうまみ・だし感にこだわり、「国産焼きあご」の上品な甘みやまろやかさが感じられる商品に仕上げました。国産のあごは漁期が1か月程度と短く、原料の確保が難しいとされていますが、おいしさにこだわり、国産焼きあご 100%使用を実現しています。

だしのうまみを存分に味わうことができるため、「うどん」「煮びたし」「おでん」など、様々な料理にお使いいただけます。

1. 商品概要

商品名	割烹白だし焼きあご仕立て 500ml
標準小売価格	460 円(税抜き)
発売地域	全国

2. 発売日 2019年8月20日