



“だし”をもっと日本中へ、そして世界へ広げていく

ヤマキ、2019年10月8日より「だし活プロジェクト」始動

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 以下、ヤマキ)は、日本の食卓を支えるだしのパワーに改めてスポットをあて、だしをもっと日本中へ、そして世界へ広げるプロジェクト「だし活プロジェクト」を2019年10月8日(火)より始動します。

■「だし活プロジェクト」とは

ヤマキは、お客様の「おいしい」の一言を目指して、一世紀以上もの間かつお節・だしと真摯に向き合ってきました。お陰様で、数多くの商品をご愛顧いただけるようになりました。ただ、一方で日本の食卓を支えてきた「かつお節・だし」の価値や力を知らない方がまだまだ多くいらっしゃるのも事実です。「だし活プロジェクト」とは、「かつお節・だし」のパワーをもっと日本中へ、そして世界へ広げていくことで、食卓のおいしさや健康に貢献していくことを目的としたプロジェクトです。

「だし活プロジェクト」は、だしのいいところについて生活者に理解して、共感いただく啓発活動を、ヤマキだけではなく、業界全体を巻き込みながら推進したいと考えています。

だし活プロジェクトの詳細や今後の活動は公式HPにて順次公開していきます。

公式HP: <https://www.yamaki.co.jp/dashikatsu/>



「だし活プロジェクト」ロゴ



だし活キャラクター「だしっち」



「だし活プロジェクト」サイトイメージ

■言われてみればそうだった“だしの7つのいいところ”

だし活プロジェクトを推進するにあたり、かつお節やだしについて、日々研究をしているかつお節・だし研究所の調査データを元に「言われてみればそうだった」と思える共感性の高そうな「だしの7つのいいところ」を伝えてまいります。

その一. おいしく減塩できる

その二. 野菜がおいしくなる

その三. ヘルシーな和食(低糖・低脂肪)が作れる

その四. いろんな素材の味がひとつにまとまる

その五. どんな料理も簡単に味付けできる

その六. 素材の風味やうま味を引き出す

その七. 身体にやさしく心を落ち着かせる



だしの7つのいいところ キービジュアル

■ご取材対象者

【だし活プロジェクト監修】垣原登志子 氏

愛媛大学農学部・大学院農学研究科 准教授

平成25年4月に設置された愛媛大学農学部附属食品健康センター員を兼務。

食環境、食教育を専門に活躍。

○著書

「食育入門 ―生活に役立つ食のサイエンス―」(共立出版)

○論文

「和食文化の継承 ―若者に伝えたい食の大切さと食の楽しさ―」



藤原佳史

ヤマキ株式会社 かつお節・だし研究所長

○論文

「だし」の摂取経験の違いがだしの感受性及び嗜好性に与える影響,  
松山東雲短期大学研究論集,45,105-111(2015)

○学会発表

吸い物における2種類の鰹だしの塩味増強効果と嗜好向上効果,  
日本料理科学会平成25年度大会 など



【参考】「だし活プロジェクト」立上げ説明会

ヤマキは2019年10月8日(火)に「だし活プロジェクト」立上げ説明会を開催いたしました。

当日は「だし活プロジェクト」に関する説明や、料理家でもありトリアスリートとしても活躍されている高橋善郎(YOSHIRO)氏と、愛媛大学農学部・大学院農学研究科 准教授 垣原登志子氏をゲストにお招きし、だしの7つのいいところについてのパネルディスカッションを行いました。



城戸社長によるご挨拶



伊藤事業部長による「だし活プロジェクト」の概要と立上げ経緯の説明



藤原所長によるかつお節・だし研究所の調査結果の説明



垣原氏(愛媛大学)による日本人の食生活を取り巻く課題の説明



高橋氏(料理研究家)によるレシピ紹介



左から、藤原所長、垣原氏、城戸社長、高橋氏、伊藤部長