

NEWS RELEASE

ヤマキのストレートつゆ 2 品が 10 年ぶりにリニューアル！ 「鰹節屋だから、うまい。」だしの風味とうま味がさらに向上 ～ だしの力を活用して、薄まりづらいつゆに！ ～

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、10年ぶりに「ストレートそうめんつゆ」と「ストレートそばつゆ」をリニューアル発売いたします。今回のリニューアルでは、鰹節屋としてこれまで培ってきたノウハウを活かし、だしのうま味や風味をさらに向上させました。また、パッケージ改訂も行い、キャッチコピーを「鰹節屋だから、うまい。」に変更したほか、国産の安心感とだしへのこだわりを訴求するデザインに仕上げています。

今回のリニューアルに際して実施した自社調査より、生活者はストレートタイプのそうめんつゆに対して、「つゆが薄まる」という悩み・不満を抱えていることが分かりました(図①)。これを踏まえて、今回のリニューアルでは、新たにしいたけを加えた、5種類の国産だし原料を使用することで、従来品よりも後味のうま味を強化し、そうめんを食べ進めても薄まりづらいつゆを開発しました。

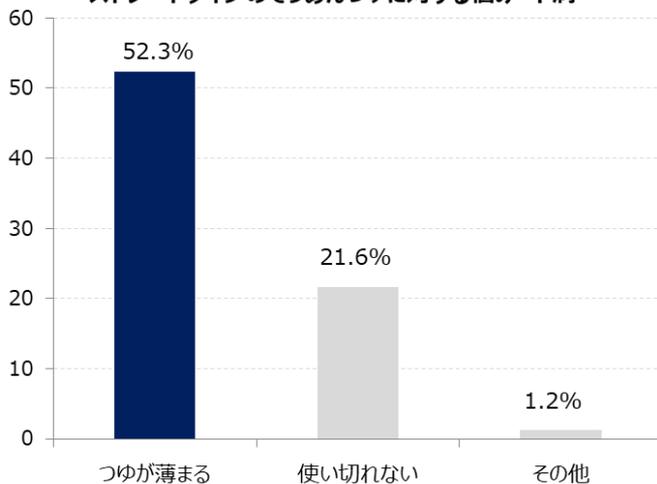
ストレートタイプのそばつゆは、生活者が「だしのうま味」を最も重視していることを受けて、2種のだしを用いてだしのうま味をさらにアップさせました(図②)。



図①

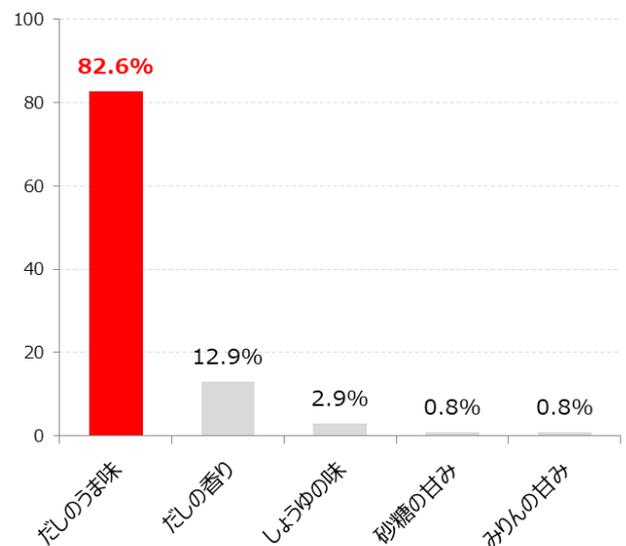
図②

ストレートタイプのそうめんつゆに対する悩み・不満



※2020年自社調査 20代～女性 N=241

ストレートタイプの蕎麦用つゆで最も重視する点



※2020年自社調査 20代～女性 N=241

共働き世帯の増加や、with コロナ時代の食事用意回数増加によって、昨今は簡単でおいしく料理を作ることができる商品が生活者から求められています。実際に、ストレートタイプのつゆを使用している生活者に調査を行ったところ、「そのまま使えて美味しい」、「面倒なく時短できる」点がメリットという声が寄せられました。

こういった背景を踏まえて、今後も、当社は鰹節屋として、だしのおいしさでお客様の豊かな食生活に貢献してまいります。

【リニューアルのポイント】

ストレートそうめんつゆ 500ml

◆国産だし原料 5 種類をブレンド。従来品でも使用していた、かつお節、宗田かつお節、うるめいわし節、いわし煮干しに加え、今回新たに後味強化のためにしいたけを採用。

◆5 種類のだし原料をブレンドすることで、つゆの複雑味が増し、従来品よりだしの余韻(うま味)が強化され、食べ進めても薄まりにくい仕様に。

現行



リニューアル品



ストレートそばつゆ 500ml

◆そばと相性の良い国産のかつお節と宗田かつお節の芳醇な香りとうま味が特徴的。

◆2 つのだしを効かせることで醤油感をおさえ、だしの風味をアップさせた。

◆だしのうま味を強化したことにより、そば湯で割ってもだしの風味がしっかり残る設計に。

現行



リニューアル品



Youtube で動画公開中！：ストレートそうめんつゆ
ストレートそばつゆ

<https://youtu.be/BxxYwUoQRJw>
<https://youtu.be/e6OrbHYIC6Y>

1. 商品概要

| | | |
|--------|-------------------|-----------------|
| 商品名 | ストレートそうめんつゆ 500ml | ストレートそばつゆ 500ml |
| 標準小売価格 | 360 円(税抜き) | 360 円(税抜き) |
| 発売地域 | 全国 | 全国 |

2. 発売日 2021 年 2 月 22 日