

NEWS RELEASE

白だし市場シェア No.1※1 のヤマキから減塩タイプの白だしが登場！ 『割烹白だし®』お塩ひかえめ 500ml』が新発売

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、以下 当社)は、「鰹節屋・だし屋」のノウハウを活かし、白だし市場シェア No.1(※1)の『割烹白だし®』シリーズより、減塩タイプの『割烹白だし®』お塩ひかえめ 500ml』を発売いたします。

また、2019年に発売した『割烹白だし®』焼きあご仕立て 500ml』をデザインリニューアルして、『割烹白だし®』焼きあご仕立て 300ml』を販売開始いたします。

※1 インテージ SCI 白だし・白つゆ市場 2020年3月~2021年2月 購買金額シェア



◆新商品 『割烹白だし®』お塩ひかえめ 500ml』

- ・塩分が気になる方向け
- ・だし原料を増量することで、おいしさはそのままに塩分 30%カット
※当社「割烹白だし®」比
- ・かつお節の香りとうま味が効いているため、
「割烹白だし®」と同じようにご使用いただけます。

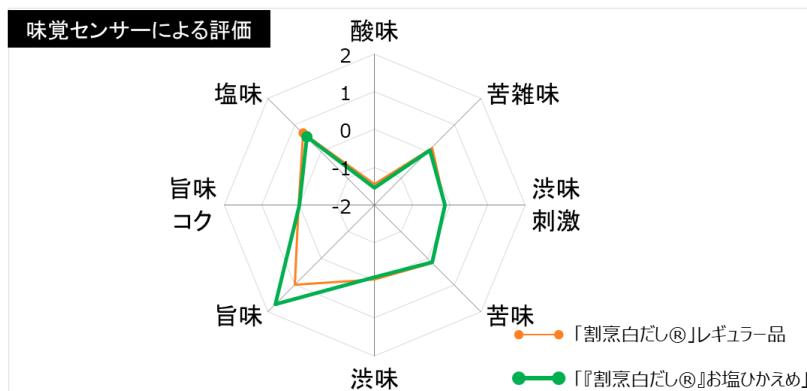
《『割烹白だし®』お塩ひかえめ 500ml』新発売の背景》

近年、健康志向の高まりにより「健康を意識した食材や調味料を選ぶ」「免疫力 UP を意識した食材や調味料を選ぶ」という声や、「高血圧症の予防をしたい」という方が増えています。こういった世の中の傾向を踏まえて、当社は2019年に「お塩ひかえめめんつゆ 500ml』を発売いたしました。発売以降、売上は好調に推移しており、購入者からは、減塩でもだしのうま味が効いていて、レギュラータイプと変わらない味が評価されています。

このようなお客様からの声に応えて、白だし市場シェア No.1 の当社は、『割烹白だし®』お塩ひかえめ 500ml』の発売に至りました。だし原料を増量し、かつお節の香りとうま味を効かせているため、レギュラータイプの『割烹白だし®』のおいしさはそのままに、塩分 30%カット(※2)を実現しています。(図1)。

※2 当社「割烹白だし®」比

図1 味覚センサーによる評価





◆『割烹白だし®』焼きあご仕立て 300ml

- ・料理好きな白だし使用経験者の方向け
- ・国内産焼きあご煮干を使用した、上品な甘味とコクが感じられる味わい
- ・姿のままの焼きあご煮干を、自社で丁寧に抽出

リニューアルポイント

- ・500mlPET ボトルから、300ml 瓶に容量 & 容器を変更
- ・パッケージに「国内産焼きあご煮干使用」と明記
- ・飛び魚(あご)を金箔で入れて上質感 UP

《『割烹白だし®』焼きあご仕立て 300ml」リニューアル発売の背景》

外出自粛が続き、家庭内調理が増加する中、新しい料理へのチャレンジ意欲や、特別感のある食材の購入意向が生活者の間で高まっています。こうした背景から、手軽に試せるサイズにリニューアルした他、容器に飛び魚(あご)のモチーフを大きく取り入れ、あごだしを求めているお客様に手に取っていただきやすいパッケージに変更しました。

《商品紹介動画》

『割烹白だし®』お塩ひかえめ 500ml

: https://youtu.be/RblObxf_r_o

『割烹白だし®』焼きあご仕立て 300ml

: <https://youtu.be/yYVbOihe-7k>



1. 商品概要

商品名	『割烹白だし®』お塩ひかえめ 500ml	『割烹白だし®』焼きあご仕立て 300ml
標準小売価格	432 円(税込)	356 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2021 年 8 月 20 日(金)