

NEWS RELEASE



ヤマキ独自の特許製法でうま味成分をキープ！ 氷温熟成法かつお節を使用した “うま味リッチ”な『氷熟®』シリーズが新登場

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、独自の特許製法である氷温熟成法によりおいしさを追求し、うま味リッチをコンセプトとした新ブランド『氷熟®』シリーズ 3 品を発売いたします。

新ブランド、誕生。



『氷熟®』マイルド削り
1.5g × 15p

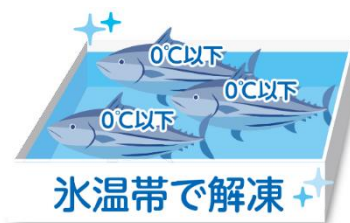


『氷熟®』マイルド削り
30g



『氷熟®』厚削り
80g

氷温熟成法とは、食材が凍る直前の氷温帯で貯蔵や加工を行うことにより、食材が持つおいしさを維持・高める加工技術です。かつお節の氷温熟成法は、カツオの解凍工程を氷温帯(0℃以下の鰹が凍る直前の温度帯)で行い鮮度劣化を防ぎ、カツオが持っているうま味成分(イノシン酸)をキープする製法です。この製法は、当社独自の技術として特許を取得しております。(製法特許 第 5737820 号)



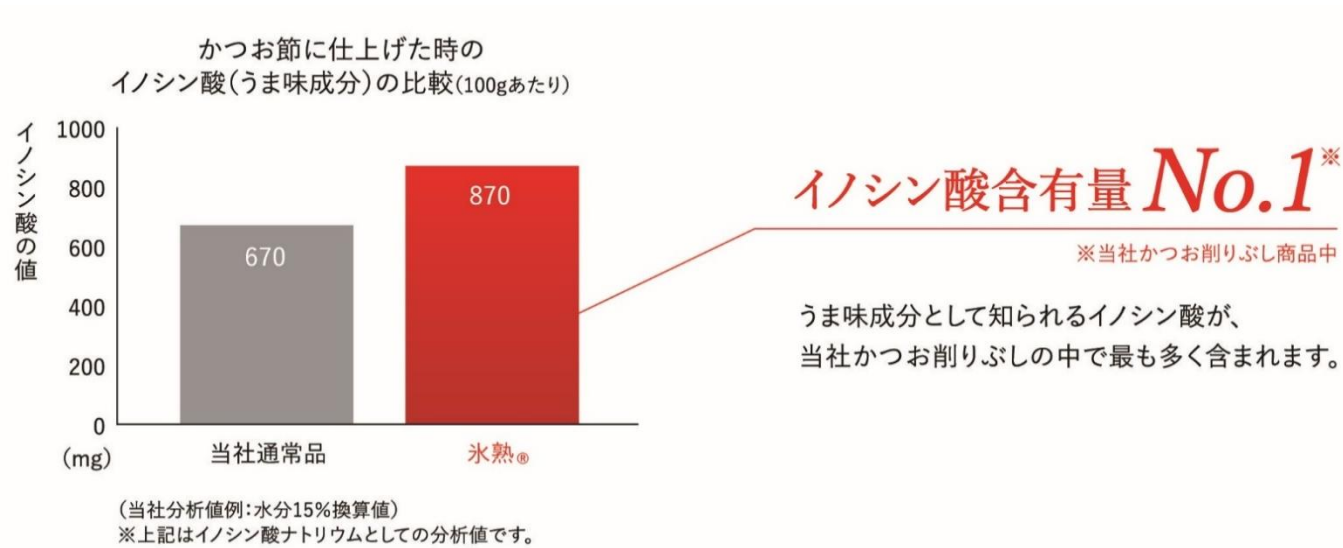
イメージ図
※0℃以下～かつおが凍る直前の温度帯

当社の氷温熟成法かつお節は 2002 年に販売を開始し、来年で 20 周年を迎えます。20 周年を迎えるにあたり、その味わいを改めて多くのお客様に伝えるべく、『氷熟®』シリーズとしてブランド名をリニューアルいたします。商品は全 3 種類。まろやかで口当たりが良いマイルド削りは、たっぷり使える 30g と、使い切れて便利な 1.5g × 15 袋入りの 2 種類をご用意。サラダ、お好み焼き、おひたし等のトッピングとしてお使いいただけます。厚削り 80g は濃いだしが取れるので、煮物やお味噌汁、麺のつゆ等におすすめです。うま味リッチなかつお節をぜひご賞味ください。

当社は「鰹節屋・だし屋」として、これからもかつお節の魅力を追求してまいります。

■参考情報

氷温熟成法かつお節は、うま味成分であるイノシン酸が当社かつお削りぶしの中で最も多く含まれております。



1. 商品概要

商品名	『氷熟®』マイルド削り 1.5g × 15p	『氷熟®』マイルド削り 30g	『氷熟®』厚削り 80g
商品画像			
標準小売価格	324 円(税込み)	297 円(税込み)	556 円(税込み)
発売地域	全国		

2. 発売日 2021 年 8 月 20 日(金)