

NEWS RELEASE

WEBで大好評、「ヤマキ」×「ほぼ日」コラボ 鰹節屋のヤマキだから作れた特別な削り節を数量限定販売

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 ヤマキ)は、ウェブサイト「ほぼ日刊イトイ新聞」を運営する株式会社ほぼ日(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:糸井重里、以下 ほぼ日)とコラボレーションした商品『ごはんにつけるぜいたくな削り節。』を2021年11月11日(木)より数量限定で販売します。

商品は、鰹節屋のヤマキが産地の方々と協力して美味しさを追求した、特別な削り節です。「ほぼ日ストア(<https://www.1101.com/store/>)」にて数量限定でお買い求めいただけます。



【企画概要】

ヤマキと「ほぼ日」がコラボレーションした企画です。9月の第1回販売では、おかげさまで発売初日に完売となり、今回は2回目の販売です。商品は、2017年にヤマキが100周年を迎えた際の記念品として製造した削り節を再現。当時は、一般向けの販売は行いませんでしたが、「生活者の皆様にも味わっていただきたい」という思いから、本企画にて数量限定で商品化いたしました。第2回販売では、新米『岩手江刺金札米ひとめぼれ』とセットにして、「ほぼ日ストア」でお買い求めいただけます。

「ヤマキ×ほぼ日」企画ページ:<https://www.1101.com/store/kezuribushi/index.html>

【商品について】

■削り節への思い

カツオを選ぶところから加工、最終工程にいたるまでヤマキ社員が関わり、思いを込めて作り上げました。日本近海で一本釣りしたカツオを、産地の協力工場にてヤマキ独自の氷温熟成法(※)で解凍。生切り(手切り)からはじまる各工程をヤマキ社員が確認しながら、「血合抜荒本裸節」に仕上げました。そして、削りの工程では3年をかけてアップデートをした削り機を使用し、いままでにない均一な削りを実現しています。

「削り節ができるまで」紹介ページ:<https://www.1101.com/store/kezuribushi/pre02.html>

(※)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(製法特許 第5737820号)

氷温熟成は氷温協会の登録商標です。

■おいしい食べ方

「ヤマキ×ほぼ日」の企画ページにて本商品のおいしい食べ方を掲載しています。1膳に対して1/2パックの使用が好ましいなど、ごはんのにのせる際の削り節の量やポイントを紹介。また、ごはんのにのせる以外の食べ方も紹介しています。

「おいしい食べ方」紹介ページ：<https://www.1101.com/store/kezuribushi/pre03.html>



ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

1. 商品概要

商品内容	『ごはんのにのけるぜいたくな削り節。』2パック+新米『岩手江刺金札米ひとめぼれ』3合
販売価格	2,336円(税込・配送手数料別)
販売方法	数量限定販売

2. 販売サイト

「ヤマキ×ほぼ日」企画ページ：<https://www.1101.com/store/kezuribushi/index.html>

3. 発売日

2021年11月11日(木)午前11:00