

NEWS RELEASE

だし感しっかり！素材を引き立たせる 「鰹節屋の天つゆ 300ml」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 ヤマキ)は、「ちょっと贅沢な匠のだし天つゆ 300ml」を10年ぶりにリニューアルし、「鰹節屋の天つゆ 300ml」として新たに発売いたします。今回のリニューアルでは、鰹節屋だからできる味を追求し、だし感をアップさせる品質改訂を行いました。また、パッケージ改訂も行い「鰹節屋だから、うまい。」をキャッチコピーとし、鰹節屋・だし屋としてのこだわりを訴求するデザインに仕上げています。

リニューアルに際して、天つゆに求める品質を調査したところ、「だしがしっかり効いていること」と回答した方が最も多く、過半数を超える結果となりました(※1)。このようなお客様の声を受け、鰹節屋・だし屋としてのノウハウを活かし、より一層だしの効いた天つゆを提供したい、という思いから今回の商品改訂に至りました。

※1 ヤマキ調べ(n=500)

【商品特長】

天ぶらの素材の味を引き立たせるため、だし原料を増やし、醤油感や甘みを調整することでより一層だしの風味やうま味、伸びを感じられる天つゆに仕上げました(図1)。だし原料にはヤマキ独自の特許製法でつくられた「氷温熟成法かつお節(※2)」を使用し、うま味(イノシン酸)リッチな製品になっています。

※2 氷温帯(0℃以下で鰹が凍らない温度帯)で、かつおの鮮度を保ちながら解凍したうま味が強いかつお節です(当社かつお節通常品比)。「氷温」は登録商標です。



1. 商品概要

商品名	鰹節屋の天つゆ 300ml
標準小売価格	248 円(税込)
発売地域	全国

2. 発売日 2022年2月21日

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。

<https://www.yamaki.co.jp>