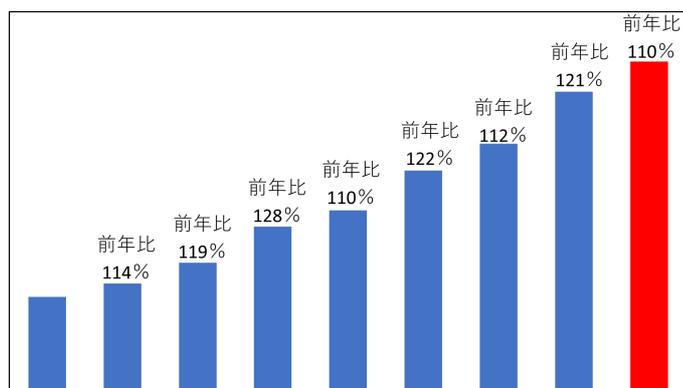


## 白だし市場シェア No.1『ヤマキ割烹白だし®』500ml が 8年連続 2桁成長を記録し過去最高売上に！

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、ロングセラー商品『ヤマキ割烹白だし®』500ml が8年連続で2桁成長(※1)を記録したことをお知らせします。

■『ヤマキ割烹白だし®』500ml販売金額推移 ※各年度4-3月

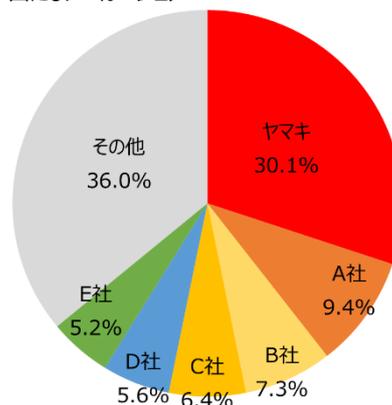


2013年度 2014年度 2015年度 2016年度 2017年度 2018年度 2019年度 2020年度 2021年度

※1 ヤマキ調べ 2013~2021年度販売金額(出荷ベース)より

※2 400ml(ビン)から500ml(ペットボトル)への容器刷新に伴い、2017年度~2018年度は両方の販売金額を含む  
それ以前は400ml(ビン)での販売金額推移

■白だしメーカーシェア



※3 インテージ SCI 白だし・白つゆ市場  
2021年4月~2022年3月 購買金額シェア

ヤマキの液体調味料『ヤマキ割烹白だし®』は、鰹節屋としてのこだわりを活かした、鰹だしの上品な香りとうま味をきかせた万能タイプの液体調味料です。1994年の発売以来、削りたてのかつお節からとった濃厚なだしや、薄めるだけで味が決まる簡便性が支持され、今年で発売29年目を迎えます。

2021年度(2021年4月~2022年3月)の販売金額は前年比で10%伸長しました。また、市場シェア率は30%(※3)を獲得しています。

『ヤマキ割烹白だし®』は、これ1本で簡単にだしを効かせることができるほか、スープやだし巻き卵、唐揚げなどの定番料理から、意外性のあるメニューまで、様々な料理に使用できるため、その便利さから需要が伸びています。さらに、近年では長引くコロナ禍での料理疲れから、料理に簡便さや時短化を求める声が増加したことで、より多くのお客様にお買い求めいただいたほか、一度使用頂いた方のリピーター需要により売上が伸長しました。

ヤマキは、今後も市場を牽引するメーカーとして、より多くの方に『ヤマキ割烹白だし®』の魅力を伝えてまいります。

### ■『ヤマキ割烹白だし®』について

鰹節屋・だし屋のヤマキがこだわった削りたての風味豊かな鰹だしに、淡口醤油を合わせた液体調味料です。かつお節本来のうま味と香りを十分に引き出す製法によって、濃厚なだし感を実現しました。これ1本でだしが効いて、色がきれいな料理を簡単に作ることができます。



標準小売価格: 410円(税込)

内容量: 500ml

販売エリア: 全国

## 『ヤマキ割烹白だし®』を使用した料理例

白だし だし巻き卵



白だし から揚げ



『ヤマキ割烹白だし®』定番レシピ紹介ページ : <https://www.yamaki.co.jp/basis/#recipe>

## 新 CM が全国で放映開始

2022年3月にヤマキアンバサダーに就任した山崎育三郎さんを起用した新CMを、4月16日(土)から全国で放映しています。『ヤマキ割烹白だし®』で作った料理の美味しさへの感動を、山崎さんだからこそできる情熱的な表情と言葉で、ストレートかつ感情豊かに伝えるCMに仕上げています。

『ヤマキ割烹白だし®』CM 感動のヒミツ・白だしだし巻き卵 : <https://youtu.be/vbCBcsI9AfA>

『ヤマキ割烹白だし®』CM 感動のヒミツ・白だしから揚げ : <https://youtu.be/VVfQawTVJnQ>



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。

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