

『ヤマキ 割烹白だし®』お塩ひかえめ 500ml』リニューアル！ 塩分 30%カットはそのまま、だし感アップでさらにおいしくなりました。

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、「『割烹白だし』お塩ひかえめ 500ml」の品質を改定し、リニューアル発売します。これまで以上にだしの風味を感じていただくことで、レギュラータイプ『割烹白だし』により近い味わいを楽しめるようになりました。



■商品の特長

・かつお節の香りとだしのうま味をしっかりと効かせた塩分 30%カット(*)の白だしです。

※『割烹白だし』比

・レギュラータイプの『割烹白だし』と同様にご使用いただけます。

■リニューアルのポイント

・だし感がアップして、更においしくなりました。

・パッケージに QR コードを追加。

『割烹白だし』のレシピページに簡単にアクセスできます。

『割烹白だし』お塩ひかえめ 500ml

■白だし市場と『割烹白だし』お塩ひかえめ 500ml』リニューアルの背景

白だしの市場規模は拡大を継続しています。2020 年度はコロナ禍における料理の簡便化・時短化を求める声が増加したことが多くの購買に繋がり、市場規模は 100 億円を超えました。2021 年度についても、トライアル層の定着と、コロナ禍における新たなトライアル層の需要が生まれたことにより、前年から更に伸長しました。今後も白だし市場は、ますます拡大していくことが予想されます。そのような白だし市場において、ヤマキは市場シェア No1 を継続しており、2021 年度は 8 年連続 2 ケタ成長を記録し、市場シェアを 30%(*)に拡大しています。

※インテージ SCI(15~79 歳/沖縄なし) 白だし・白つゆ市場 2021 年 3 月~2022 年 2 月 購買金額シェア

ヤマキは、白だし市場のリーディングカンパニーとして、近年の生活者の健康志向の高まりに応えるために、昨年『割烹白だし』お塩ひかえめ 500ml』を発売しました。発売から 1 年、お客様により満足していただきたいという思いから、今回のリニューアルに至りました。

『割烹白だし』お塩ひかえめ 500ml』と販売好調な「お塩ひかえめめんつゆ 500ml」を『お塩ひかえめシリーズ』として広く市場に浸透させていくことで、健康志向の生活者の方々の食生活に貢献してまいります。

1. 商品概要

商品名	『割烹白だし』お塩ひかえめ 500ml
発売地域	全国

2. 発売日 2022 年 8 月 22 日(月)

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>