

ヤマキ独自の氷温熟成法かつお節を使用した “うま味リッチ”な『氷熟®』シリーズがリニューアル！

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、『氷熟®』シリーズの容量・価格を改訂し、『氷熟®』マイルド削り 1.5g×12pと『氷熟®』マイルド削り 25gをリニューアル発売します。

■『氷熟®』シリーズの特長

『氷熟®』シリーズとは、氷温熟成法というヤマキ独自の特許製法で製造したかつお節を使用した製品です。

カツオの解凍工程を氷温帯(0℃以下のカツオが凍る直前の温度帯)で行い、鮮度劣化を防ぐことで、カツオが持っているうま味成分(イノシン酸)を最大限にキープします。ヤマキのかつお削り節の中で、最も多くのうま味成分(イノシン酸)が含まれています。

※“うま味リッチ”=うま味成分(イノシン酸)含有率No.1(ヤマキ比)



『氷熟®』マイルド削り
1.5g×12p



『氷熟®』マイルド削り
25g

■リニューアル背景

ヤマキの氷温熟成法のかつお節は、2002年に販売を開始し、今年で20周年を迎えます。この節目のタイミングで、これまで以上に多くのお客様に手に取っていただき、おいしさを実感してもらいたいという思いから、お求めやすい容量と価格に改訂するに至りました。

1. 商品概要

商品名	『氷熟®』マイルド削り 1.5g×12p	『氷熟®』マイルド削り 25g
商品画像		
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>