

だしの素(顆粒タイプ) 発売 50 周年記念！ 『大徳』シリーズの新容量 300g が新登場

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、だしの素『大徳』シリーズから、新たに中容量帯の 300g品種を発売します。

だしの素『大徳』シリーズは、かつお節の上品な風味と芳醇な香りをアップした「高焙煎かつお節」を使用した、顆粒タイプの調味料です。ヤマキの顆粒タイプのだしの素は、1972年の発売から50周年を迎え、日本の食卓に欠かせない定番のだしの素として、長きにわたり皆様にご愛顧いただきました。

昨今の小～中容量帯市場の需要拡大から、この度、300g品種を新発売します。かつお節の香り引き立つだしの素を、使いやすいサイズでお楽しみいただけます。

また、秋には発売50周年を記念したキャンペーンの実施も予定しています。



■だしの素『大徳』シリーズのポイント

①かつお風味で顆粒タイプ

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」こだわりの焙煎工程で仕上げた「高焙煎かつお節」を使用。時間をかけずに、かつお風味が効いた美味しい料理を簡単に調理することができます。

②たっぷり使える容量

いつもの味噌汁から煮炊きものまで、幅広いメニューにお使いいただける汎用性の高いだしの素です。容量たっぷりなので、普段使いに気兼ねなくご使用いただけます。

③安心安全のアレルゲンフリー

特定原材料等28品目に該当するアレルギー物質を含んでいないため、安心して召し上がっていただけます。

1. 商品概要

商品名	だしの素『大徳』シリーズ			
	150g(50g×3袋)	300g(150g×2袋)	600g(300g×2袋)	900g(450g×2袋)
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>