

NEWS RELEASE

第63回「ジャパン・フード・セレクション」で ヤマキ『お塩ひかえめシリーズ』2品がグランプリを受賞！

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、「ヤマキ 割烹白だし® お塩ひかえめ 500ml」と「ヤマキ お塩ひかえめめんつゆ 500ml」が23,000人のフードアナリストが評価する第63回「ジャパン・フード・セレクション」にてグランプリを受賞したことをお知らせします。

『お塩ひかえめシリーズ』は、近年の健康志向の高まりに応える商品として発売されました。ヤマキは、本シリーズを広く市場に浸透させていくことで、生活者の方々の健康的な食生活の実現に貢献することを目指しています。



2023年5月
グランプリ受賞



■受賞した2商品について

①ヤマキ 割烹白だし® お塩ひかえめ 500ml

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を30%カット(※1)した白だしです。

お塩ひかえめの特徴を持ちながら、既存の「ヤマキ 割烹白だし® 500ml」と同様の味に仕上げました。また白だし市場において、ヤマキはシェア31%(※2)を獲得しており、市場No.1のポジションにいます。

※1 『割烹白だし』比

※2 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

審査評

- ・減塩を感じさせない旨味や味覚と味わいが感じられる
- ・30%減塩なのに香りも良くまろやかな旨味もある出汁になっている
- ・出汁を増量してあるので汎用性が広がり手軽に本格料理に使える
- ・高齢者など塩分調整や減塩を気にしている方に素晴らしい商品
- ・パッケージラベルにQRコードから多数のレシピへの誘導が嬉しい
- ・パッケージデザインやネーミングのバランスが良い
- ・「減塩」ではなく「お塩ひかえめ」のサブタイトルが効いている



ブランドサイト:<https://www.yamaki.co.jp/basis/hikaeme/>

②ヤマキ お塩ひかえめめんつゆ 500ml

だしを効かせ、かつお節の風味を大切にしながら塩分を 30%カット(※3)した濃縮 2 倍めんつゆです。

だしのうま味と香りを効かせることで、減塩しながらも既存の「ヤマキ めんつゆ 500ml」と同様の味に仕上げました。

「めんつゆ」と同じように使用でき、いつもの味で 30%減塩をすることができます。

※3 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)めんつゆ二倍濃縮比

審査評

- ・減塩つゆであるのに味がしっかりしており麺つゆとして十分楽しめる
- ・減塩でありながら出汁が効いた味わいは高齢者や塩分調整者に有難い
- ・減塩つゆとは思えないえぐみの無い出汁の旨さは料理の汎用性が高い
- ・「減塩」でなく「お塩ひかえめ」のサブタイトルが優しく効いている
- ・「鰹節屋だから、うまい。」は流石シェア No1 メーカーの説得力がある
- ・2 倍濃縮で 500mlの容量は冷蔵庫に収納しやすく汎用性も多い



ブランドサイト:<https://www.yamaki.co.jp/mentsuyu/hikaeme/>

■ジャパン・フード・セレクションについて

ジャパン・フード・セレクションは、食の情報と発信の専門家である 23,000 人のフードアナリストによって選ばれる、日本初の食品・食材評価制度です。日本人の繊細な味覚や嗜好性、感性、食文化に配慮した評価が行われ、100 のチェック項目を基に商品を厳正に審査します。審査は 5 つの段階を経て行われ、審査項目で得点率 90%以上を獲得した商品のみがグランプリを受賞することができます。ジャパン・フード・セレクションは、食品業界において優れた商品が認められる場となっています。

公式 HP:<https://www.japan-foodselection.com/prize>

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>