

NEWS RELEASE

『新鮮一番』シリーズ発売 30 周年！記念パッケージにリニューアル ～特殊フィルムで削りたて食感そのままに仕上げたかつお削り節～

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、1992年に発売された『新鮮一番』シリーズが30周年を迎えたことを記念して、パッケージリニューアルすることをお知らせします。本シリーズは、「できるだけ、削りたてそのままの美味しいかつお節をお届けしたい」という思いから誕生した、原材料とパッケージ包材にこだわったかつお削り節商品です。



■商品特長

①鮮度を保つ「ハイバリアフィルム(※)」で削りたて食感そのまま

当社で最もバリア性の高い包材「ハイバリアフィルム(※)」を採用。かつお節を酸素・水蒸気・紫外線から守り、香りや色味・風味をキープしています。内部の水蒸気を逃さないため、削りたてのしっとり食感が続きます。※当社通常品比




②鮮度を保ったカツオを使用

巻き網漁法に比べてカツオに傷がつきにくい一本釣り漁法で獲れた原料を使用しています。1回の漁での漁獲量が少ないため凍結までスピーディーに行うことができ、鮮度を維持します。

③雑味が少なく、見た目も美しいかつお節

かつお節の風味と削りたてのふんわり食感を最大限に引き出すために、少し大きめに削っています。かつお節の筋肉色素である血合いを取り除くことで、雑味が少なく見た目もきれいなかつお節に仕上げています。

1. 商品概要

商品名	新鮮一番 かつおパック 2.5g×10P	新鮮一番 使い切りかつおパック 1.5g×8P	新鮮一番 花かつお 25g
			
標準小売価格	373 円(税込)	259 円(税込)	275 円(税込)
発売地域	全国		

2. 発売日 2023 年 8 月 21 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>