



## NEWS RELEASE

## 「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」から新たに3種類の鍋つゆが登場！

「韓福善のキムチ鍋つゆ 700g」が復刻発売、  
『旨さ、別格。だし屋の鍋』シリーズから「豚しゃぶ野菜鍋つゆ 3種のごま 750g」、  
「焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g」を発売

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、新たに「韓福善のキムチ鍋つゆ 700g」「豚しゃぶ野菜鍋つゆ 3種のごま 750g」「焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g」の3品を発売します。



### ■発売の背景

#### 鍋つゆ市場

鍋つゆ市場は、健康志向・調理の簡便化・時短志向などの高まりにより継続的に伸長し、現在も高い水準をキープしています(※1)。さらに、ここ数年で増加した家庭内調理機会は、引き続き高止まり傾向です。

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」としてこれらの市場ニーズに応えるべく、鍋つゆ新商品の発売に至りました。

※1 インテージ SCI(15~79歳/沖縄なし)2018年~2022年 各年度3-2月 鍋つゆカテゴリー 市場規模推移

#### 「韓福善のキムチ鍋つゆ 700g」

キムチ鍋は市場規模が約60億円で、鍋つゆ市場の構成比第1位のカテゴリーです(※2)。クックパッドの『食トレンド予測 2023』によると、『韓国グルメ』がキーワードとなっており、『韓国料理』ブームは継続しています。要因として、円安継続の影響により海外(現地)に行く機会が減っていること、家庭内調理が増加していることが考えられます。

そのような市場状況やニーズに応えるべく、本格的な味をご家庭で簡単に楽しめる「韓福善のキムチ鍋つゆ 700g」の発売に至りました。本商品は2002年の韓国ブームの際に人気を博したフレーバーを復刻したもので、辛みとコクが強い本格的なキムチ鍋として、他のキムチ鍋と差別化を図ります。

※2 インテージ SCI(15~79歳/沖縄なし)2019年~2022年 各年度3-2月 鍋つゆカテゴリー 味種別市場規模推移

### 「豚しゃぶ野菜鍋つゆ 3種のごま 750g」

しゃぶしゃぶ鍋の購買動向は、2017年／2022年比で約9倍に急増しており、今最も勢いのある鍋つゆです(※3)。なかでも『豚しゃぶ野菜鍋つゆ』は、2011年から豚肉と野菜をおいしく手軽に食べることができる大人気の鍋つゆシリーズとして注目を集めています。

「豚しゃぶ野菜鍋つゆ 3種のごま 750g」は、キムチ鍋に匹敵する市場規模(※4)の『ごまフレーバー』の鍋つゆです。つゆにごまの風味がついているため、つけだれとしての『ごまだれが必要ないしゃぶしゃぶ鍋つゆ』です。

しゃぶしゃぶ鍋市場をさらに盛り上げていくために、『豚しゃぶ野菜鍋つゆ』の新フレーバー商品として本品を発売するに至りました。

※3 インテージ SCI(15～79歳/沖縄なし)2017年～2022年 各年度 9-2月 鍋つゆカテゴリー 味種別 100人あたり購入金額

※4 インテージ SCI(15～79歳/沖縄なし)2019年～2022年 各年度 3-2月 鍋つゆカテゴリー 味種別市場規模推移(ごまフレーバーのみ抜粋)

### 「焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g」

「焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g」は、ヤマキ社員の声、お客様の声から全国発売が決定した商品です。2012年の発売当時から味覚評価が高く、根強い人気があった商品でしたが、2019年3月に終売となりました。昨年、再びエリア限定商品として販売されていましたが、全国発売をして欲しいという声を多数いただき、2023年度秋冬より全国展開するに至りました。

#### ■商品の特長

#### 「韓福善のキムチ鍋つゆ 700g」

辛味とコクにこだわった本格的なキムチ鍋



#### ◆辛さの中にあるコクで本場の味を再現

本場韓国のコチュジャンを使用することで、辛さの中にもコクのある、本格的な味わいのキムチ鍋つゆに仕上げました。

シメはキムチーズリゾットがおすすめです。

#### ◆韓国宮中料理伝承者 韓福善監修

韓国宮中料理の人間国宝である「黄慧性(ファンヘソン)」を母に持ち、自身もTV料理番組の講師などを歴任し、多くの料理開発など第一線で活躍している「韓福善(ハンボツソン)」が監修した鍋つゆです。

### 「豚しゃぶ野菜鍋つゆ 3種のごま 750g」

『豚しゃぶ野菜鍋つゆ』から新フレーバーが登場！『ごまだれ要らず』のしゃぶしゃぶ鍋つゆ



#### ◆2種類のねりごまのコクとすりごまの風味

焙煎度合いの異なる2種類のねりごまを使用することで、深みのある味わいに仕上げました。

また、すりごまを加えているので、ごまの風味を一層引き立てます。

#### ◆かつおだしと昆布だしのうま味

ベースにかつおと昆布のだしのうま味を効かせることで、お肉も野菜もたっぷり、おいしくお召し上がりいただけます。

## 「焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g」

本格的なもつ鍋を再現！ヤマキ社内でも人気の商品を全国へ復刻展開



### ◆鰹と昆布の合わせだしを使用

風味豊かな鰹だしとまろやかなうま味の昆布だしを合わせ、うま味の相乗効果を生み出します。

### ◆焦がしにんにくと唐辛子を効かせ、3種の醤油をブレンド

異なる3種の醤油(九州醤油・再仕込み醤油・溜まり醤油)を絶妙にブレンドし、焦がしにんにくと唐辛子を効かせることで、醤油の香ばしさを一層引き立てたもつ鍋に仕上げました。

## 1. 商品概要

商品名	韓福善のキムチ鍋つゆ 700g	豚しゃぶ野菜鍋つゆ 3種のごま 750g	焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g
標準小売価格	324 円(税込)	378 円(税込)	378 円(税込)
発売地域	全国		

## 2. 発売日 2023 年 8 月 21 日(月)

### ■「旨さ、別格。だし屋の鍋」シリーズについて

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ」だからこそ作れる、だしにこだわり、だしのうま味を活かした鍋つゆです。

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



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>