



NEWS RELEASE

天然素材 100%「鰹節屋のだしパック」がリニューアル！ こだわりの厳選素材でうま味と香り、だし感がさらにアップ ～3種のかつお節・国産いわし煮干・道南産真昆布をブレンドした調味料不使用タイプ～

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、「鰹節屋のだしパック 8袋入り」「鰹節屋のだしパック 20袋入り」をリニューアル発売します。

味の特長が異なる3種のかつお節を厳選して使用し、国内産いわし煮干と道南産真昆布をブレンドしたことにより、深いうま味と豊かな香りが際立つだしパックにリニューアル。さらに、「天然素材であること」や「おいしさ」が伝わるパッケージに一新しました。

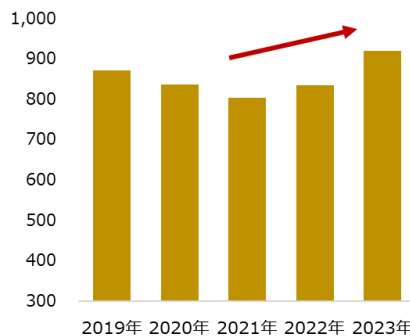


■リニューアル背景

2023年上期のだしパック市場は、購入金額が前年比110%と大きく伸長し、過去5年間で最高水準に達しました。特に全体の4割を占めている小売店の成長が市場を牽引しています。また、通販も大きく成長しており、だしパック市場は2024年度以降も引き続き拡大していくことが予想されます。

だしパックの「購入時に重視するポイント」を調査したところ、「原材料が安全／安心であること」「素材／原料の原産地」が上位にランクインしました。また、使用動機に関する設問からは「簡便さ」のほか、「本格的な味」が求められる傾向にあることが分かっています。

だしパック 年度別市場推移



インテージ SCI: だしパックカテゴリー/各年3-8月
100人当たり購入金額(15~79歳)

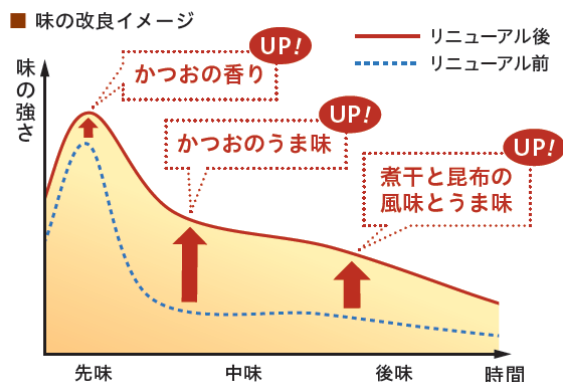
以上の市場背景と生活者ニーズを踏まえ、鰹節屋として「生活者にさらに美味しいだしを届けたい」という思いから、『鰹節屋のだしパック』シリーズの調味料不使用タイプ「鰹節屋のだしパック」をリニューアル発売するに至りました。本商品は、鰹節屋としてのこだわりを詰め込んだ商品で、厳選しだし素材をブレンドした天然素材100%のだしパックです。

■リニューアルのポイント

・だし素材を厳選して、うま味や香り、だしの深みをアップ

うま味の強い「氷温®熟成法かつお節」、燻した香りの強い荒節、まろやかな香りの荒節といった特長が異なる国内製造のかつお節3種類を厳選しブレンドしています。

さらに、国内産いわし煮干を新たに採用し、道南産真昆布の量も増やしました。これにより、だしを飲んだときの香りやうま味、後味に続くだしの深みがより一層際立つだしパックに仕上げました。



・「天然素材」「おいしさ」が伝わるパッケージにリニューアル

素材の安全性や原産地にこだわる層に向けて、天然素材であることやおいしさが伝わるパッケージにリニューアルしました。

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

※ブランドサイトで使用している商品画像は 2024 年 2 月に更新予定です。

メニュー例

大根の煮物



鯉節屋のねぎ豚つゆしゃぶ



大根と油揚げの味噌汁



1. 商品概要

商品名	鯉節屋のだしパック 8P	鯉節屋のだしパック 20P
標準小売価格	486 円(税込)	1,112 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2024 年 2 月 20 日(火)

ヤマキは、「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」として鯉節とだしを通じて、「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>