



NEWS RELEASE

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」から“新しい味わい”の鍋つゆ、 「シーフード鍋つゆ 700g」が新発売！

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「シーフード鍋つゆ 700g」を発売します。

ヤマキは、鰹節屋・だし屋として、家庭では作れないだしのおいしさにこだわった鍋つゆを提供してまいりました。かつおだしや地鶏だし、しゃぶしゃぶなど定番の鍋つゆは多くのお客様に好評をいただいています。

この度、さらに新しいだしのおいしさを提案したいという思いから、「シーフード鍋つゆ 700g」を発売するに至りました。「シーフード鍋つゆ 700g」は、えび・あさり・ほたてのうま味を活かしたとろみのあるスープが特長です。使用する具材は鮭やじゃがいもなど、お子様にも喜ばれる具材がメインとなっており、家族みんなでお楽しみいただけます。また、鍋のシメにペンネと牛乳を入れることでスープパスタをお楽しみいただくことができます。

これまでとは違った味わいをご賞味いただけるため、いつもの鍋にマンネリを感じている方や、新しい味に挑戦したい方にぜひおすすめしたい商品です。

■商品の特長

えび、あさり、ほたてのうま味を活かした新感覚の鍋つゆ



①今までにない味わい

シーフードベースのクリーミーなスープが特長の鍋つゆです。
今までにない新しい味わいを実現しました。

②魚介のうま味を活かしたスープ

えび・あさり・ほたてのうま味が効いたスープでまろやかな味わいに。洋風食材との相性も良く、シメにペンネと牛乳を入れるとスープパスタが楽しめます。

③メイン具材にはお子様も大好きな鮭やじゃがいもを

お子様の好きな具材と相性が良く、シメまでワクワクできる鍋つゆです。
具材を選ぶところから、ご家族でお楽しみください。

1. 商品概要

商品名	シーフード鍋つゆ 700g
標準小売価格	324円(税込)
発売地域	全国

2. 発売日 2024年8月20日(火)

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>