

NEWS RELEASE

発売 10 周年「鰹節屋の割烹だしパック」がリニューアル だし素材を約 1.7 倍増量し、より深い香りとコクを実現！

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、今年で発売 10 周年を迎える「鰹節屋の割烹だしパック」をリニューアル発売します。「鰹節屋の割烹だしパック」は、厳選した 4 種のだし素材(かつお節・いわし煮干・宗田かつお節・昆布)を絶妙なバランスでブレンドした、鰹節屋ならではのだしパックです。今回のリニューアルでは、だし素材を約 1.7 倍増量し、だしの香り、コクをアップさせたほか、いろいろなお料理にも使えることをお伝えするためにパッケージもリニューアルしました。



■リニューアル背景

昨今、だしパックの市場規模は 120 億円を超え、便利さや味の良さから“料理を手軽においしくする調味料”として支持を拡大しています。市場が伸長した理由の一つには、ご家庭で簡単に本格的なだしが取れる利便性や品質への満足感が、生活者に評価されたことにあると考えています。

中でも調味料入りのだしパックは、だしを取るだけでなく、炒め物や和え物などいろいろなお料理にも使える汎用性の高さが特長です。ヤマキの調味料入りだしパック「鰹節屋の割烹だしパック」もご支持をいただき、5 年間で販売出荷数量が 300%以上伸長しています。

そして今回、発売 10 周年を迎えるにあたり、「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、「鰹節屋の割烹だしパック」のリニューアルを実施します。品質面ではだしの味・香り・コクのバランスを見直しました。また、だしパックを使用したことがない生活者にも、調味料入りタイプの汎用性の高さをより広く知っていただくため、パッケージもリニューアルしています。

■リニューアルのポイント

①基本の一品「お味噌汁」がおいしいと感じられる味わいに

日常的にもっとも使用頻度が高い「お味噌汁」で、そのおいしさを実感いただけるよう、配合を見直しました。塩分濃度を調整し、食塩相当量を従来品と比べて約 34%カット。一方で、だし素材を約 1.7 倍増量しています。これにより、だし本来のうま味やコクが一層際立ち、飲み終わった後にも満足感を得られる味わいに仕上げました。

だし素材には「かつお節」「いわし煮干」「宗田かつお節」「昆布」を使用。

だしパックの中身には調味料が入っているため、袋を破って中身を炒め物や和え物などのメニューの味付けとしても使用でき、素材の香りやうま味を活かした様々なアレンジをお楽しみいただけます。



②幅広い使い方が伝わるパッケージへ

従来のパッケージでは、「厳選素材」や「おいしさ」へのこだわりを中心に訴求し、だしの品質や信頼感を打ち出してきました。今回はそこに加えて、調味料入りタイプならではの使用用途の広さがよりダイレクトに伝わるよう、パッケージを刷新しています。具体的には、だしパックの中身が視覚的にわかるイメージ画像をパッケージ前面に掲載。「炒め物・和え物にも」といった文言を明記することで、“だしを取る”だけにとどまらない使い方をわかりやすく伝えています。



また、裏面ではだしパックの中身を使ったメニューレシピを紹介するとともに、QRコードでブランドサイトへ誘導し、だしを使う料理や中身を使う料理などのレシピ検索もできるようにしています。

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 2025 年 8 月に更新予定です。

メニュー例

具だくさんみそ汁



キャベツと卵のうま塩だし炒飯



豆苗のだしょうま肉巻き



1. 商品概要

商品名	鰹節屋の割烹だしパック 9g × 8 袋入り	鰹節屋の割烹だしパック 9g × 20 袋入り
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 2025 年 8 月 20 日(水)

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>