

## NEWS RELEASE



## 鰹節屋だから、うまい。減塩つゆシェアNo.1<sup>(※1)</sup>のヤマキから おいしさはそのままに「お塩ひかえめストレートそばつゆ500ml」が新登場！

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、『お塩ひかえめ』シリーズとして、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」の技術を活かした新商品「お塩ひかえめストレートそばつゆ 500ml」を発売します。

本商品は、レギュラータイプの「ストレートそばつゆ 500ml」(姉妹品)のおいしさはそのままに、塩分を30%(※2)カットしています。国内製造のだし原料をより多く使用<sup>(※3)</sup>することで、そばに合う芳醇なだしの風味とうま味をお楽しみいただけます。

※1 インテージ SCI(15~79歳)24年3月~25年2月 購入金額シェア

※2 日本食品標準成分表(八訂)増補 2023年 めんつゆストレート比

※3 だし抽出原料の総量 ストレートそばつゆ 500ml 比較



お塩ひかえめストレートそばつゆ 500ml

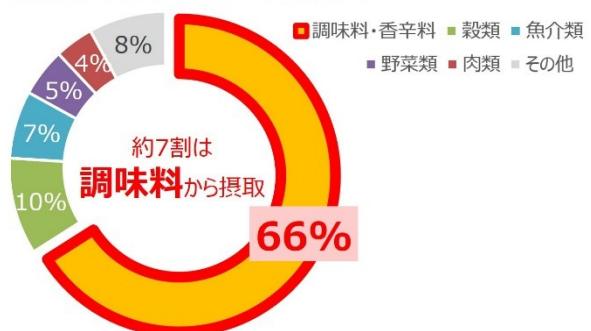
### ■発売の背景

近年、健康意識の高まりを背景に、日常で無理なく続けられる「減塩」への関心が高まっています。一方で、日本人の1日当たりの食塩摂取量は依然として目標値を大きく上回っており、食塩摂取総量のうち、約7割(66%)が調味料からの摂取とされています。

日本人の1日当たり食塩摂取量 (g)



食品群別の食塩相当量摂取割合



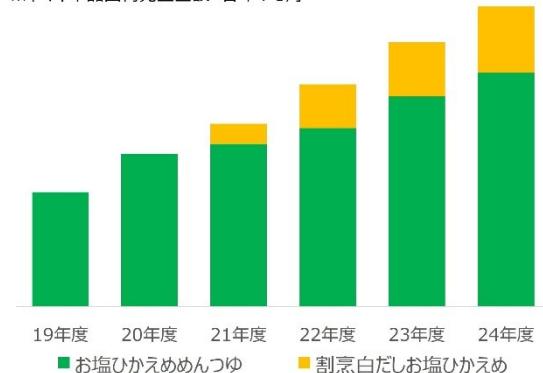
※厚生労働省「日本人の食事摂取基準 2020年版」「令和5年国民健康・栄養調査」

※厚生労働省「令和4年国民健康・栄養調査」

こうした社会的な状況を背景に、ヤマキは「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として培ってきただしの技術を活かし、レギュラータイプの商品と変わらないおいしさを実現する『お塩ひかえめ』シリーズを開発してまいりました。これまでに「お塩ひかえめめんつゆ 500ml」、「割烹白だしお塩ひかえめ 500ml」、「お塩ひかえめうどんつゆの素 6P」、「お塩ひかえめストレートそばめんつゆ 500ml」などを発売・訴求し、指示を広げて減塩市場の拡大に取り組んできました。そしてこの度、ストレートつゆの中でも伸長傾向にあるそばつゆ領域において、「お塩ひかえめストレートそばつゆ 500ml」を発売する運びとなりました。

### お塩ひかえめ（めんつゆ・白だし）売上金額推移

※ヤマキ単品出荷売上金額 各年4-3月



## ■商品の特長

### ①塩分 30%カット<sup>(※2)</sup>でもおいしさそのまま。だし原料を增量<sup>(※3)</sup>

塩分 30%カット<sup>(※2)</sup>でもレギュラータイプの「ストレートそばつゆ 500ml」と同等のおいしさをお届けするために、だし原料をさらに多く使用<sup>(※3)</sup>しています。だしの風味をしっかり効かせているので、いつもの味わいそのままに、無理なく減塩できます。

### ②2種類の国内製造だし原料をブレンド

国内製造のかつお節・宗田かつお節を使用。

そばの風味に負ることなく、最後までだしの余韻が続く味わいに仕上げました。

### ③「そば湯までおいしく」を追求した味設計

だしの厚みをしっかり持たせることで、食べ進めてもつゆの味が薄まりづらい品質に仕上げています。

シメのそば湯までおいしく味わえます。

## 1. 商品概要

商品名	お塩ひかえめストレートそばつゆ 500ml
標準小売価格	540 円(税込)
発売地域	全国

## 2. 発売日 2026年2月20日(金)

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>