

## 鍋つゆの“ちょうどいい”を手軽に！ 量・濃さを自由に調整できる『サツと鍋<sup>®</sup>』シリーズをリニューアル ～分かりやすいパッケージデザインに刷新～

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、顆粒タイプで量や濃さを手軽に調整できる鍋つゆの素『サツと鍋<sup>®</sup>』シリーズのパッケージデザインを刷新し、2026年8月20日(木)より全国で発売します。

本商品は、顆粒ならではの使いやすさに加え、使用量や味の濃さを好みに合わせて調整できること、さらに鍋以外の料理にも使える汎用性を特長としています。

サツと鍋<sup>®</sup> 寄せ鍋の素 60gサツと鍋<sup>®</sup> 鶏しお鍋の素 60g

### ■リニューアルの背景とポイント

鍋料理は家族や友人と囲むだけでなく、少人数やひとりで手軽に味わうなど、楽しみ方が多様化しています。また、だしや味つけにこだわった鍋を、具材はもちろん、最後まで余すことなく楽しむ食べ方も広がっています。

その中で、鍋つゆには味の完成度だけでなく、食べる人数や好みに合わせて調整できる柔軟性も求められるようになっていきます。発売前に実施した調査<sup>(※)</sup>でも、約90%の生活者が市販の鍋つゆについて「量や濃さを調整したい」と感じたことがあると回答しており、自分好みの味わいで鍋を楽しみたいニーズがあることがわかっています。

ヤマキではこうしたニーズに着目し、2025年に“サツと”いれるだけで鍋つゆの量や濃さを手軽に調整できる顆粒タイプの鍋つゆの素『サツと鍋<sup>®</sup>』シリーズを発売しました。

今回、商品の特長をより多くの生活者に分かりやすく伝えるため、視認性と情報伝達性を高めたパッケージデザインへリニューアルします。新パッケージでは、訴求ポイントである「量・濃さ自由自在」を目立つ位置に配置するとともに、鍋以外の料理への活用方法も伝わるデザインへと見直しています。さらに、『サツと鍋<sup>®</sup>』のロゴをキャラクター化することで、親しみやすい印象を高めるとともに、視認性の向上を図りました。

また、今回より「フック穴」を設けることで吊り下げ陳列にも対応しました。

※2025年1月実施 ホームユーステスト結果(ヤマキ調べ)

## ■『サツと鍋。』シリーズについて

### ① 量も濃さも自分好みに調整できる

山盛り大さじ1杯(約10g)で1人前を目安に、食べる人数や好みに合わせて、つゆの量や濃さを自由に調整できます。顆粒タイプで溶けやすく、食べている途中で手軽に味を整えることができます。

### ② 必要な分だけ使えて無駄がない

使いたい分だけ取り出せるため、人数や用途に応じて無駄なく使えます。途中でつゆを足したい場合にも対応しやすく、最後まで好みの味を楽しめます。

### ③ 軽くて扱いやすいパッケージ

持ち運びや収納しやすいコンパクトで軽量のパッケージを採用。開封後もチャック付きで保存可能です。

## ■「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」ならではのだしの効いた味わい

### 「サツと鍋。寄せ鍋の素 60g」

かつおと昆布、煮干のうま味を効かせた、醤油ベースの鍋つゆの素です。だしの風味と醤油のコクが具材のおいしさを引き立て、野菜や肉、魚介など幅広い食材と合わせやすい味わいに仕上げました。

### 「サツと鍋。鶏しお鍋の素 60g」

鶏と野菜のうま味を効かせた白湯ベースの鍋つゆの素です。まろやかでコクのある味わいで、鶏肉や野菜のうま味とよくなじみます。

## ■鍋にも、日々の料理にも。使い方が広がるアレンジメニューを拡充

『サツと鍋。』シリーズは、鍋料理だけでなく、うどん、炒飯、パスタなど日々の料理の味付けにも活用できます。「サツと鍋。寄せ鍋の素 60g」は、だし香るうどん、野菜炒め、和風パスタなどに、「サツと鍋。鶏しお鍋の素 60g」は、鶏塩うどん、鶏塩炒飯、参鶏湯風スープなどにおすすめです。

今回のリニューアルに合わせて、鍋以外の用途も分かりやすく伝えるため、和風ポトフ、春雨スープ、水餃子スープ、卵スープなど、スープ系の新たなアレンジメニューも提案します。顆粒タイプで使う量を調整しやすいため、鍋シーズンに限らず、日々の料理にも取り入れやすい商品です。



和風ポトフ



春雨スープ



水餃子スープ



卵スープ

## 1. 商品概要

| 商品名    | サツと鍋。寄せ鍋の素 60g | サツと鍋。鶏しお鍋の素 60g |
|--------|----------------|-----------------|
| 希望小売価格 | 374 円(税込)      | 374 円(税込)       |
| 発売地域   | 全国             |                 |

## 2. 発売日 2026年8月20日(木)

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>