



いいだし、いい鰹節。

NEWS RELEASE

和食のおいしさを引き立てる混合削りぶし ヤマキ「和食のだし」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）は、混合削りぶし「和食のだし」を発売します。

「和食のだし」は、鰹節屋・だし屋ヤマキが原料や配合にこだわり、和食の基本である煮物や味噌汁に合うように3種類の削りぶしをブレンドした混合削りぶしです。まろやかな味わいの「さば節」、香り・うま味のある「宗田かつお節」、上品な香り・うま味のある「むろあじ節」をバランスよく合わせていますので、和食のおいしさを引き立てる香り高くコク豊かなだしを取ることができます。

当社調べ^(※)によると、混合削りぶしを使用する理由は、「料理がおいしくなるから」や「和食の基本をなすものであるから」、「より本格的な味になるから」等で、ご家庭で和食をよりおいしく楽しんで頂きたいという想いを込めて「和食のだし」とネーミングしました。

今後も「和食」に欠かせない削りぶし・だしを様々な形で皆さまにお届け出来るよう務めてまいります。

(※) 2014年4月 インターネット調査 n=163



ヤマキは「和食」文化の保護・継承プロジェクトの活動を応援しています。

1、商品概要

商品名	和食のだし
内容量	120g
標準小売価格	380円
JANコード	4903065026151

2、発売日 2015年8月24日（月）