

NEWS RELEASE

料理の基本となるおいしい「だし」をお手軽に！ 「鰹節屋の味わだしパック」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、「鰹節屋の味わだしパック」を発売します。

昨今の「和食ブーム」を背景に「だし」へ注目が高まる中、だしパック市場は直近5か年で約1.5倍^(※)に伸びています。日頃「だし」を取る際、削りぶし等の天然素材を使っている方、簡便さを重視してだしの素を使っている方、双方の生活者からもっと手軽に素材本来のだしを楽しみたいという嗜好が高まっていることが窺えます。

そこで今回、鰹節屋・だし屋ヤマキならではのだし素材にこだわっただしパックを発売します。

「鰹節屋の味わだしパック」は、特長の異なる4種類のだし素材（かつお節、昆布、宗田かつお節、あご煮干）に、調味料各種を絶妙にブレンドしていますので、料理の基本となるおいしい「だし」が手軽に取れます。また、だしのうま味を引き立てる調味料で下味がついていますので、お吸物等は煮出した「だし」をそのまま、煮物や炊き込みご飯等はわずかな味付けだけで簡単に味が決まります。さらに、だしパックの中身を「調味料」代わりに炒め物や浅漬け等、様々な料理にもお使い頂けます。

同シリーズの天然素材100%の「鰹節屋のだしパック」も発売以来、大変好評を頂いています。うま味の強い氷温熟成法かつお節に熊本県牛深産宗田かつお節と道南産昆布をブレンドしていますのでコクと香り豊かなだしが取れます。

どちらも鰹節屋こだわりのだしのうま味と香りをお手軽に楽しめますので、料理スタイルに合わせてお使いください。

(※) インテージ SCI だしパック市場 2010年～2015年 各年4月～3月 100人当たり購入金額より算出

好評発売中



1、商品概要

商品名	鰹節屋の味わだしパック	鰹節屋のだしパック
内容量	9g × 10 袋	9g × 8 袋
標準小売価格	530 円（税抜）	408 円（税抜）
JAN コード	4903065071007	4903065071823

2、発売日 2015年8月24日（月）