# 4 いいだし、いい鰹節。

### **NEWS RELEASE**

## "だし"を効かせて更においしく! ヤマキ「減塩だしつゆ」「減塩めんつゆストレート」 をリニューアル!

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、「減塩だしつゆ」「減塩めんつゆストレート」を更においしくリニューアルします。

ヤマキ「減塩だしつゆ」は、塩分を 50%カット <sup>(※1)</sup> した濃縮タイプのつゆとして、発売以降、シニア層の方を中心に好評をいただいております。麺料理をはじめ、煮物や炒め物、鍋物など様々な料理にお使いいただいておりますが、「麺」メニューに最も多く使われています。その「麺」メニューを更においしく楽しんでいただきたいという想いのもと、"より麺に合うつゆ"にリニューアルします。

鰹節屋・だし屋として長年培ってきた配合技術を活かし、かつお節の風味をより効かせることで食べた瞬間に感じるうま味や香りがアップし、また、全体的な甘味や塩味のバランスを調整することで後味がまろやかな口当たりになりました。

さらに、姉妹品の塩分 30%カット (※2) した「減塩めんつゆストレート」も同様に "より麺に合うつゆ" にリニューアルします。どちらもおいしさそのままに塩分を抑えていますので、減塩が必要な方はもちろん、そうでない方にも、ぜひご使用いただきたいです。

これからも鰹節屋・だし屋ヤマキは、かつお節・かつおだしのおいしさをお届けするとともに、簡単においしく 減塩をできる商品をこれからも提供してまいります。

(※1) 当社品つゆ (濃縮 3 倍) 比 (※2) 当社品つゆ (ストレート) 比





#### 1、商品概要

商品名	減塩だしつゆ 400ml	減塩めんつゆストレート 300ml
内容量	400m l	300ml
標準小売価格	408 円(税抜)	250 円(税抜)
JAN コード	4903065237014	4903065238769

### 2、発売日 2016年2月22日(月)