

NEWS RELEASE

“めんつゆは麺だけじゃない。”  
めんつゆの漬けメニューで、「常備菜」や「作り置きおかず」を提案  
めんつゆレシピサイト『TSUKE LAB. (つけラボ)』  
2016年3月24日(木)オープン

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、めんつゆの新たな可能性を提案する情報サイト『TSUKE LAB. (つけラボ)』（<http://www.yamaki.co.jp/tsukelab/>）を開設し、2016年3月24日(木)より公開します。



『TSUKE LAB. (つけラボ)』 TOP ページ



『TSUKE LAB. (つけラボ)』 ロゴ

■ 『TSUKE LAB. (つけラボ)』とは

『TSUKE LAB. (つけラボ)』は、「めんつゆは麺だけじゃない。」をコンセプトに、めんつゆの“漬けメニュー”を提案し、ヤマキめんつゆの新しい可能性を探るサイトです。

めんつゆは一般的に麺料理に使うものと思われがちですが、さまざまなレシピに活用できます。中でも、『TSUKE LAB. (つけラボ)』では、めんつゆに漬けるだけのレシピを紹介。スキマ時間や休日に作り置き可能な常備菜を提案します。

ヤマキでは、鰹節屋ならではのだしとうま味の効いた「めんつゆ」だからこそ食材の持ち味を活かすことができる“漬けメニュー”を提案することで、めんつゆの使用機会を広げ、日々の食卓を楽しくします。

## ■『TSUKE LAB. (つけラボ)』の活用法

食材に合わせて漬ける時間、合わせる調味料によってバリエーションが広がります。

### ①さっと漬けておいしい常備菜

お刺身や旬の野菜をさっと漬けるだけで、だしのうま味を含んだ彩りキレイな一品に。



サーモンのめんつゆ漬け丼

### ②ひと晩寝かしておいしい常備菜

お肉や根菜、乾物などじっくり漬けておくだけで、手間いらずのごちそうレシピに。



卵黄のめんつゆ漬け

### ③めんつゆ×調味料で広がる常備菜

オイルやはちみつ、酢などおうちにある調味料を組み合わせればバリエーションが豊かに。



トマトチーズのめんつゆオイル漬け

### ④漬けておくと便利なおかず

肉や魚をめんつゆに漬けて下準備しておく、いざというときの便利なおかず。



めんつゆちょい漬け生姜焼き

## ■ヤマキの「めんつゆ」とは

かつお節からこだわり、特長の違うかつお節をブレンドし使用しています。削りたてのかつお節から取った一番だしに独自の「熟成かえし」を合わせ、より高いたし感とまろやかな味わいに仕上げた2倍濃縮のつゆです。

内容量: 400ml

標準小売価格: 380 円(税抜)

