



NEWS RELEASE

# 白だしカテゴリーシェア No.1 のヤマキ「割烹白だし」 2年連続2桁成長を記録！

今春おすすめのレシピは「あさりと春キャベツの白だしスープ」

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）が1994年に発売した「割烹白だし」は、削りたてのかつお節からとった濃厚なだし感やまろやかな風味が支持され、発売22年目を迎えた今日も成長を続けています。白だし市場全体が伸長する中でもシェアNo.1<sup>※1</sup>を誇り、2年連続2桁成長<sup>※2</sup>を記録しました。

「割烹白だし」は、薄めるだけで味が決まり、料理の味を引き立てる万能調味料として、汎用性の高さから多くの方に愛用されています。割烹白だし①に対して水⑨の割合で薄めてお好み具材を煮るだけの「白だしスープ」は、割烹白だしの美味しさを実感していただきやすいメニューとして好評をいただいています。その中でも「たっぷりきのこふわふわ卵の白だしスープ」は、料理レシピのコミュニティウェブサイト“クックパッド”で“つくれば”（ユーザーが実際にレシピを作って感想を書き込むコーナー）が1,000人を超え、殿堂入りレシピに認定されました。

今春のおすすめは、「あさりと春キャベツの白だしスープ」です。かつおだしとあさりのうま味たっぷりのスープで春の香りを楽しめます。

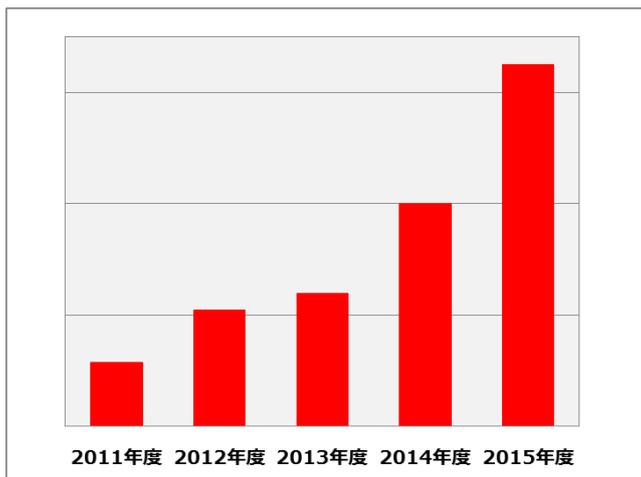
鰹節屋・だし屋ヤマキは、今後もより多くの方に「割烹白だし」の魅力伝えてまいります。

※1 ヤマキ調べ 2015年1月～12月のKSP-POSデータより

※2 「割烹白だし 400ml」売上実績 前年度対比（各年度4-3月）



<参考> 割烹白だし 400ml 直近5カ年売上推移



	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度
前年度対比		109.3%	102.6%	114.2%	119.2%
2011年度対比		109.3%	112.1%	128.0%	152.6%

「たっぷりきのこふわふわ卵の白だしスープ」



## ■春のおすすめレシピ

「あさりと春キャベツの白だしスープ」

<材料(2人分/所要時間 15分)>

あさり(殻つき)	150g
キャベツ	3枚
玉ねぎ	1/4個
オリーブオイル	大さじ1
A水	360ml
A割烹白だし	40ml
こしょう	少々



<作り方>

1. あさりは薄い塩水につけて砂出しし、殻をこすり合わせながら洗う(時間外)。
2. キャベツは芯を取り、ひと口大に切る。玉ねぎは1cm幅のくし形切りにする。
3. 鍋にオリーブオイルを熱し、2の玉ねぎを炒める。香りがたってきたら1のあさりと2のキャベツを加えてサッと炒める。
4. 全体がなじんだら、Aを加えひと煮立ちさせる。あさりの殻が開いたら火を止め、こしょうをふる。

## ■商品概要

鰹一番だしの上品な香りとうま味をきかせた、うす色仕立ての和風液体調味料です。  
薄めてお料理に使うだけで、食材の持ち味と色を引き立てて、  
本格割烹の味わいを簡単・手軽に味わえます。

内容量： 400ml

標準小売価格： 340円(税抜)

