



NEWS RELEASE

～本物のだしをご家庭で手軽に楽しめる～

天然素材 100%のストレートだし「吟だし」新発売

保存料・食塩無添加。原料はかつお節と昆布のみ。

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、2016年7月5日（火）より通販限定商品「吟だし」を発売いたします。

うま味の強い氷温熟成法本枯節(*)の上品ですっきりとした風味豊かなかつおだしに、北海道産根昆布の濃厚なコクとうま味を効かせた“天然素材100%のストレートだし”です。

「本物のだし」のおいしさをご家庭にお届けするため、それぞれの原料に適した条件で抽出した（二段階抽出）だし汁を、バリア性の高いアルミ袋に無菌充填しました。

原材料は、氷温熟成法本枯節と北海道産根昆布のみ。食塩や醤油などによる味付けは一切行わず、保存料無添加に仕上げました。使いきりサイズなので（1袋200ml）、開けるたびに引きたてのだしのうま味や香りをお楽しみいただけます。

季節の野菜を使った煮物やおひたし、味噌汁・お吸い物やめん類のつゆなど、様々なお料理に大活躍です。保存料・食塩無添加なので、塩分が気になる方・小さなお子様がいるご家庭でもぜひお使いいただきたい商品です。

(※)氷温熟成法とは0℃以下の鰹が凍る直前までの温度帯（氷温帯）で鰹の鮮度を保ちながらよりおいしいかつお節に仕上げる製法です。



【概要について】

- 1、発売日： 2016年7月5日（火）
- 2、ご注文方法： ヤマキ通販「新にほんの食卓」係
 - ・インターネット「ヤマキ公式通販サイト」
<http://www.yamaki-shop.com>（年中無休/24時間受付）
 - ・お電話 0120-788-251
（受付時間9：00～17：00 土・日・祝日/年末年始除く）
 - ・ファックス 0120-181-124（年中無休/24時間受付）
 - ・ハガキ 〒130-8790 本所郵便局



*お届けイメージ

「ヤマキ^{ぎん}吟だし」かつおと昆布の合わせだし
液体だしストレートタイプ
無菌充填/200ml×15袋入
価格：2,550円（税抜）

- *商品の価格には消費税が別途加算されます。
- *送料450円（税抜）は別途お客様のご負担となります。

（沖縄、離島はインターネットの公式サイトをご確認頂くか、お電話にてお問い合わせください）

- *販売は通信販売のみの限定商品となります。