

NEWS RELEASE



～売上好調 塩ちゃんこ鍋つゆがさらに美味しく～

“塩”にトコトンこだわった『石垣の塩[®]塩ちゃんこ鍋つゆ』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、『石垣の塩[®]塩ちゃんこ鍋つゆ 750g』を新発売します。

近年の鍋つゆバラエティ化に伴い、家庭での鍋の食卓登場回数も年々増加傾向にあり、様々な味がカンタンに美味しくご家庭で楽しめるようになりました。ここ数年は多種多様な嗜好に応じた品揃えが目立つ鍋つゆ市場ですが、定番味種と言われる寄せ鍋・ちゃんこ鍋・キムチ鍋の3味種の鍋つゆは、マーケットの約4割の販売構成比を占めており、依然として根強い人気があります。

弊社でも今夏まで販売していた「地鶏だし塩ちゃんこ鍋つゆ」は、ヤマキ鍋つゆ商品ラインナップの中でも一番の売れ筋商品であり、発売5年目を迎えた昨年2011年は、2006年の発売年対比で売上が500%以上伸長した大人気商品です。近年の“塩味”人気に加え、家庭では再現し難い塩味の効いたコクとだし感を楽しめる鍋つゆというのが購入の支持を得た大きな理由です。

そこで今回、人気の「地鶏だしちゃんこ鍋つゆ」をさらに美味しく仕上げた『石垣の塩[®]塩ちゃんこ鍋つゆ 750g』を発売致します。地鶏だしをベースに、味を決める“塩”にトコトンこだわり、沖縄石垣島の「石垣の塩[®]」を合わせました。「石垣の塩[®]」は、味にまろやかさ成分と言われるカルシウム分が豊富に含まれている為、まろやかな塩味の鍋を楽しむことができます。“コク”と“塩味”の絶妙な美味しさをカンタン手軽に楽しんでいただける一品です。是非、ご家族そろってご賞味ください。



■商品特長

【石垣の塩[®]塩ちゃんこ鍋つゆ 750g】

・「石垣の塩[®]」100%使用しています。

※「石垣の塩[®]」とは・・・石垣島の珊瑚礁に育まれた海水のみを原料とし、独自の低温乾燥でじっくり時間をかけて水分だけを除き、手間暇かけて作り上げた「海塩」です。

・コクのある地鶏だし(名古屋コーチンと阿波尾鶏の合わせだし)を使用しています。

====商品仕様====

【商品名】石垣の塩[®]塩ちゃんこ鍋つゆ

【内容量】750g

【標準小売価格】368円(税抜350円)

【JANコード】4903065212004

【発売日】2012年9月3日(月)