

NEWS RELEASE

白だしカテゴリー売上シェア No.1 ヤマキ「割烹白だし」3年連続2桁成長 俳優・駿河太郎氏が1人3役を演じる 「割烹白だし」即戦力メニュー紹介のWeb動画4本を公開！

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、割烹白だしの使用促進のためのWeb動画を、2017年4月17日に自社Webサイトにて公開いたしました。

今年で発売23年目を迎えるロングセラー商品のヤマキ「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、薄めるだけで味が決まる簡便性が支持され、伸長する白だし市場の中でもシェアNo.1（※1）を獲得しています。そして、昨年も「割烹白だしファン」の拡大に支えられ、3年連続2桁成長（※2）を記録しました。

近年、当社はTVCMを中心に「白だしスープ」をメインメニューとして紹介してきましたが、「白だしの使い方がわからない」「白だしを使ったいろいろな調理方法を知りたい」というお客様の声に、よりお応えするため、この度、新たに「割烹白だし」の即戦力メニューを紹介するWeb動画4本を制作しました。

Web動画には、TVCMにもご出演いただいている、俳優の駿河太郎さんを起用。今回のWeb動画では、駿河さんが持ち前の演技力で、なんと一人三役に挑戦しました。駿河さんご自身が演じる「即戦力メニューを探している奥さま」や「料理にはこだわりのある夫」たちに、「料理人・駿河太郎」が白だしメニューを伝授していく、というユニークな動画内容となっています。

動画は、奥さま篇が2本（「大根と鶏肉のさっと煮」「じゃがいもと豚ばら肉の炊き込みご飯」）、こだわり夫篇が2本（「あさりとキャベツの和風パスタ」「ほっこりかき玉うどん」）の計4本です。こんな人いるいる！と思わず笑ってしまう、駿河さんの役作りと、とっても簡単なのに美味しそうなレシピは必見です。ぜひご覧ください。

▼サイトURL

http://www.yamaki.co.jp/special/shiradashi_cm_recipe

※1 ヤマキ調べ 2016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）



【登場人物紹介】



こだわり派の夫 近藤すぐる

包丁を持ったこともない愛妻家。そのくせ食べることに強いこだわりを持つ。しかし、弱気な性格のため、妻には強く言えないらしい。髪型にもこだわりがあり、セットに30分以上かけている。



献立に悩む主婦 今井里子

ベテラン主婦のように見えて、実はまだ30代前半の家族を愛するママ。夫と小学3年生になる息子と3人暮らし。最近、メニューのマンネリ化に悩んでいる。



凄腕の料理人 駿河太郎

割烹「白だし屋」の主人で料理の達人。日々白だしを使った美味しいメニューの開発に取り組んでいる。一押しのメニューは白だしを使った「特製親子丼」。

【割烹白だし即戦力メニュー】

●大根と鶏肉のさっと煮

冷蔵庫に残りがちな大根とお手頃な鶏肉で簡単ヘルシーな一品がわずか15分で作れます。

●じゃがいもと豚ばら肉の炊き込みご飯

割烹白だしと具材を入れて炊くだけ。じゃがいもと豚ばら肉で子どもから大人まで大満足なボリュームです。

●あさりとキャベツの和風パスタ

味付けのマンネリ感を払拭。いつもの組み合わせも割烹白だしで味付けすると新しい味わいに仕上がります。

●ほっこりかき玉うどん

シンプルズベスト！割烹白だしのうま味をダイレクトにお楽しみいただけます。



■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）

