

NEWS RELEASE



ヤマキ監修のレシピ本『ヤマキの割烹白だしレシピ』

発売 2 ヶ月で重版 5 刷 2 万部を突破！

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、9 月初旬より発売中のレシピ本『ヤマキの割烹白だしレシピ』が、発売から 2 ヶ月あまりで売り上げ部数 2 万部を突破いたしました。

「白だし」は昨今テレビや雑誌によるメディアにも取り上げられ、主婦層を中心に話題になっている万能調味料です。話題が追い風となり、「白だし」の認知率も現在では 9 割を超えていますが、使用経験率はまだ4割ほどに留まっており、日常的な調味料にまで浸透していないのが現状です(2012 年 10 月当社調査より)。

「白だしという調味料があることは知っていても、使い方がわからない。」というお声を多く頂いていたこともあり、たくさんのレシピが収録された本があれば、もっと「割烹白だし」の使い方や便利さを生活者の皆様へお伝えすることができるのではないかという思いのもと、白だしレシピ本の発売に至りました。

白だしの購入者属性は、30 代以上の主婦層が中心ですが、白だしレシピ本の購入者属性を見ると 10 代～20 代の女性での購入率が高いのが目立ち、白だしレシピ本が白だしノンユーザーの方のトライアルに繋がっているものと考えられます。また、従来の白だし支持層である 30 才以上の女性はレシピ本の購入支持も高く、白だしに対する興味関心の高さが窺えます。【右下表参照】

レシピ本では、「茶わん蒸し」や「卵焼き」「煮物」「うどん」などの基本的な料理での使い方のレシピをはじめ、「パエリア」や「グラタン」「パスタ」「餃子」など、中華、フレンチ、イタリアンなどの洋風メニューも掲載しており、和食以外でのアレンジレシピもご紹介しています。他にも、白だしをフル活用した 1 週間献立プランや、ヤマキの社内レシピコンテストで社員から投稿されたアイデア料理なども掲載されており、日頃から白だしをご愛用頂いている方から、まだ白だしを使ったことのない方までご満足頂ける魅力いっぱいの一冊です。

これから秋の旬な食材が美味しいシーズン、寒い時期を迎えるにあたって「鍋物」や「炊き込みご飯」「お節料理」にと、割烹白だしは活用できる機会が目白押しです。是非この機会に白だしレシピ本を参考に、万能調味料白だしの魅力をお試ください。

2 万部突破！



| 白だし購入金額 性年代別構成比 インテージ社 SCI-p (期間2011年1月～12月) | | 購入客層構成比 紀伊屋書店調べ (期間2012年9月～11月) | |
|---|--------|---------------------------------------|----------|
| トータル | 100.0% | 100.0% | トータル |
| 女性10代 ～20代 | 3.8% | 13.4% | 女性19～29才 |
| 女性30代 ～40代 | 26.3% | 48.0% | 女性30～49才 |
| 女性50代 ～60代 | 45.5% | 24.2% | 女性50才以上 |
| 女性トータル | 75.6% | 85.6% | 女性トータル |
| 男性10代 ～20代 | 2.5% | 2.7% | 男性19～29才 |
| 男性30代 ～40代 | 7.7% | 6.6% | 男性30～49才 |
| 男性50代 ～60代 | 14.2% | 5.1% | 男性50才以上 |
| 男性トータル | 24.4% | 14.4% | 男性トータル |

◇書籍と商品の概要◇

書籍名：『ヤマキの割烹白だしレシピ』
体 裁：新書判／144 ページ（全4色）
定 価：900 円（消費税込）
発売日：2012 年 9 月 4 日
監 修：ヤマキ 株式会社
発 行：株式会社 幻冬舎ルネッサンス
I S B N 978-4-7790-0878-8



====商品仕様====

【商品名】 割烹白だし

【内容量】 400ml

【小売価格】 357 円（税込）

◇書籍内容のご紹介◇

《レシピ》

【看板メニュー】 うま味たっぷりの白だしで、まるで料亭のような味わいに。

茶碗蒸し／だしかけひつまぶし／鶏ごぼう炊き込みごはん／ほっこりかき玉うどん など

【前菜】 白だしをかけるだけ、混ぜるだけなどの超簡単レシピのご紹介。

野菜のクイックサラダ／きのこの白だしマリネ／アボガドとチーズのカプレーゼ韓国風 など

【椀物】 定番のお吸い物からチャウダーなど世界中のスープレシピをご紹介。

かきの和風チャウダー／しじみのお吸物／冷たい豆乳のスープ／関西風雑煮 など

【焼き物・揚げ物】 隠し味としてではなく、味付けの主役としても白だしは大活躍。

焼きなす／八宝菜／うなぎのチャンプルー／和風煮込みいわしハンバーグ など

【煮物】 素材のうま味を活かす白だしなら、食材の旬をより一層味わうことができます。

かぼちゃの含め煮／なすと豚肉の煮物／ほっこりポトフ／あじのアクアパッツア など

【蒸し物】 白だしを入れて蒸すだけの簡単でヘルシーなレシピをご紹介。

ホタテの白だし蒸し／あさりの酒蒸し／彩りポークロールの簡単レンジ蒸し など

【鍋物】 鍋料理はだしが決め手。白だしは素材のうま味を引き出す名わき役です。

おでん／うどんすき／納豆みそ鍋／温野菜の和フォンデュ など

【お食事】 炊き込みごはんからパスタまで、主食の味付けも白だしにおまかせ。

まぐろの山かけごはん／“宮崎名物”冷や汁／エビときゅうりの白だしそうめん など

【社員おすすめ】 白だしを知り尽くしたヤマキ社員ならではの逸品レシピをご紹介。

社内レシピコンテスト BEST5 》白だしと豆腐のヘルシーホワイトソース など

《コラム》

白だして何？／割烹白だしてこんなに便利！／割烹白だしの使い方／チョイがけレシピ／1 WEEK 献立表 など