

NEWS RELEASE



料理を美しく彩る極細糸削り ヤマキ「鰹本枯節糸削り」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、「鰹本枯節糸削り 10g」を新発売します。

「鰹本枯節糸削り」は、原料と削り方にこだわり抜いた、当社が鰹節屋として 90 余年培ってきた知識と技術の結集と言えるかつお節です。ヤマキ製品史上、最も細い約 1mm という細さに削り、原料にはかび付けを 4 回以上重ねた「本枯節（血合い抜き）」を使用しました。また、細くきれいに削るために脂分の少ない背側の身で作った「雄節」のみを使用しています。料理を美しく彩る糸削りは、ハレの日や特別な日にお使いいただきたいかつお節です。



使用例

1、商品概要

商品名	鰹本枯節糸削り
内容量	10g
標準小売価格	198 円（税抜 189 円）
JAN コード	4903065011041

2、発売日 2013 年 2 月 25 日（月）

3、問合せ先 ヤマキ株式会社 家庭用事業部 TEL：03-3251-1398 担当：栗原、鈴木