

NEWS RELEASE



いいだし、いい鰹節。

鰹節屋が“だし”にこだわった ちょっと贅沢な匠のだしシリーズに「おでんつゆ」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、「ちょっと贅沢な匠のだし おでんつゆ 300ml」を新発売します。

「ちょっと贅沢な匠のだし」シリーズは、ヤマキが鰹節屋としてつゆを作り続けることで培ってきた独自の技術とノウハウを基に、“だし”にこだわり、メニューにあった“だし”を選択し、バランスよく効かせることで生み出した専用つゆです。一番の特長は、かつおだしに当社独自の氷温熟成法かつお節^(※)を使用することで、うま味と香りをしっかり感じることができるつゆに仕上げています。今回、同シリーズに『おでんつゆ』を新発売します。

「ちょっと贅沢な匠のだしおでんつゆ」は、“氷温熟成法かつお節”と“焼きあご”のだしを合わせ、“道南産真昆布”のうま味を加え、あっさりした味わいの中にコクをしっかりと感じるおでんつゆに仕上げました。6倍濃縮ですので、希釈したつゆに具材を入れて煮込むだけで、本格的なおでんができあがります。ちょっと贅沢な匠のだしシリーズならではの「だし感」と「香り」を充分にお楽しみいただけます。

(※) 氷温熟成法かつお節とは、氷温帯(0℃以下で鰹が凍らない温度帯)で、鰹の鮮度を保ちながら作られたうま味が強いかつお節です。



1、商品概要

商品名	おでんつゆ
内容量	300ml
標準小売価格	273 円 (税抜 260 円)
JAN コード	4903065219171

2、発売日 2013年8月26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