

NEWS RELEASE



スーパーヒート製法で食べやすい食感に！ 「サクサクッとたべる小魚」を新発売

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、カレンダータイプの「サクサクッとたべる小魚 10g」を新発売します。

煮干の市場は、だし取り用の「だし煮干」とそのまま食べる用の「食べる煮干」の2つに大きく分けられます。食スタイルの変化を背景にマーケットは微減傾向が続いていますが、「食べる煮干」は健康志向の高まり等により伸長しています。そこで今回、「食べる煮干」を生活者の皆様により身近に感じていただけるよう「サクサクッとたべる小魚」を発売いたします。

「サクサクッとたべる小魚」は、瀬戸内産のかたくちいわしをスーパーヒート製法※により、サクサクとした食感に仕上げた「食べる煮干」です。この製法は煮干特有の生臭みを低減させることができ、品質の安定化や酸化防止にも効力を発揮します。また、煮干しを煮る工程で“塩”を添加しておりませんので、塩分を気にせずお召し上がりいただけます。1袋 10g で手頃な価格でご購入いただけるカレンダータイプです。ぜひ、小腹満たしのおやつやお酒のおつまみにスナック感覚でお楽しみください。

※ スーパーヒート（過熱蒸気）とは、蒸気ボイラーからの飽和蒸気を加熱することにより、発生する高温・ドライ・透明な蒸気のことです。

1、商品概要

商品名	サクサクッとたべる小魚
内容量	10g
標準小売価格	95 円（税抜）
JAN コード	4903065117934



2、発売日 2013 年 2 月 20 日（木）

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