

鰹節屋のヤマキがこだわった天然素材 100%使用 「おいしい味噌汁のためのおだしパック」・ 「おいしいうどんのためのおだしパック」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、「おいしい味噌汁のためのおだしパック」と「おいしいうどんのためのおだしパック」を新発売します。



当社調べ^(※)によると、家庭で天然の素材を利用して「だし取り」をしている方は全体の約3割、内、約3分の1の方が日常的に天然素材からだしを取っているのに対し、残り約3分の2の方は「だしを取るのが手間」「だしを取る時間がない」等を理由に、だしの素やだしパックも併用していることが実態としてわかりました。しかしながら、後者の方々には天然だし意向が高いことも窺えます。

そこで当社は「鰹節屋・だし屋」として培ってきたノウハウを活かし、天然だしのおいしさをより手軽に味わっていただけるよう、天然素材を100%使用したメニュー専用だしパックを発売いたします。食卓出現頻度が高く、だしが味の決め手となる「味噌汁」と「うどん」に着目し、メニューに合わせて数種類のだし素材をブレンドすることにより家庭では出せない味を実現しました。さらに、当社だしパックに比べ、約1.5倍の濃さのだしを取ることができ、簡単に本格的なだしをお楽しみいただけます。また、ティーバッグの形態により調理の“省手間”にも一役買います。

「おいしい味噌汁のためのおだしパック」は、米味噌との相性を考え、香りとうま味の「かつお節」をベースに、「宗田かつお節」「さば節」「昆布」を合わせ濃厚なだしに仕上げました。

「おいしいうどんのためのおだしパック」は、淡口しょうゆ、みりんとの相性を考え、香りとコクの「うるめいわし節」をベースに「宗田かつお節」「さば節」の濃厚な味わいに「昆布」を合わせ上品なだしに仕上げました。

ユネスコの無形文化遺産登録を機に、和食の良さが改めて注目されています。この機会に、手軽にお使いいただけるだしパックから天然だしのおいしさを実感していただきたいです。

(※) インターネット調査 n=2,647 n=300 (2013年8月) 20~79歳女性 (夕食を自宅で作る頻度が週3回以上)

1、商品概要

商品名	おいしい味噌汁のためのおだしパック	おいしいうどんのためのおだしパック
内容量	9g×6袋	8g×6袋
標準小売価格	238円（税抜）	238円（税抜）
JANコード	4903065071830	4903065071847

2、発売日 2014年8月25日（月）

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