



NEWS RELEASE

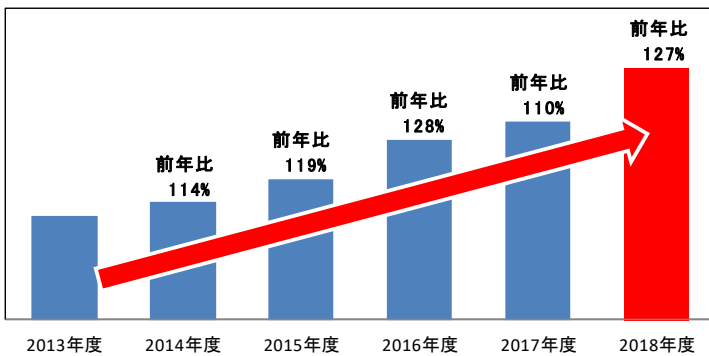
白だしカテゴリーシェア No.1

ヤマキ「割烹白だし」5年連続2桁成長を記録！

～ペットボトル化や簡便性の高さで発売25周年にして売上過去最高に～

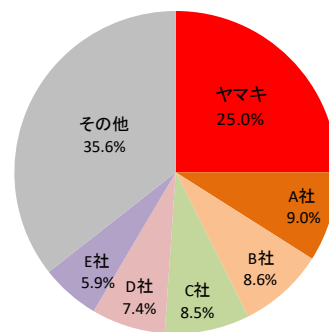
ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)のロングセラー商品「割烹白だし」が、5年連続2桁成長※1を記録しました。

■「割烹白だし 500ml」販売金額推移 ※400ml含む 各年度4-3月



※1 ヤマキ調べ 2013～2018年度販売金額(出荷ベース)より

■白だしメーカーシェア



※2 SCI-p 2018年4月～2019年3月

ヤマキの「割烹白だし」は、鰹一番だしの上品な香りとうま味をかかせた万能タイプの液体調味料です。1994年の発売以来、削りたてのかつお節からとった濃厚なだし感や、薄めるだけで味が決まる簡便性が支持され、今年で発売25周年を迎えます。伸長している白だしカテゴリーの中で、「割烹白だし」は圧倒的なシェア No.1※2を獲得しており、市場の成長を牽引しています。

【売上好調の背景】

同商品の売上が好調である主な理由は、以下3点であると考えています。

①パッケージのペットボトル化

2018年2月から、従来の瓶容器から、お客様の使いやすさを考え、ペットボトルに変更しました。新ボトルには、くびれ部分が握りやすい「くびれボトル」を採用。より持ちやすく、調理時の負担が軽減されるようにデザインしました。また、キャップシールの装着やそそぎやすい形状のキャップ、分別しやすいラベルなどの工夫を施し、より日々の料理に取り入れやすい形状になりました。



②若い女性を中心とした“時短”のニーズを汲んだ「白だしさっと煮」の提案

2018年4月からは、俳優の岡田将生さんを起用した新CMを全国で放映しました。CM中で岡田さんが調理する「白だしさっと煮」は、フライパンを使って煮込み時間10分以内で作れる手軽な料理です。働く女性や若い主婦を中心とした、“時短”に対するニーズの増加に合わせて提案した「白だしさっと煮」は、手間がかかるイメージの煮物も簡単に作れると好評いただいております。「お出汁をとらなくてよいのであつという間にできます。」「味が淡白な食材でも、サッと煮るだけでうまみを引き出してくれます。」などの声を頂戴しています。



キャベツと豚バラのさっと煮

③割烹白だしで作れる多様なレシピの訴求

割烹白だしを一年中使っていただけのように、多様なレシピを訴求しています。うどんや卵焼きなど定番メニュー、旬の食材を活かしたメニューに加え、18年の春夏シーズンは麺類を中心とした冷たいメニューを提案することで、“白だし＝あたたかいメニューでの使用”という従来のイメージから使い方の幅を広げました。また、秋冬シーズンには、白だし一本で仕上がる鍋メニューを中心に訴求。食べたい分だけで作れて、好みの濃さに調整でき、つゆが足りない時やメにもさっと足せると好評いただきました。

ヤマキの公式レシピサイト「おいしいレシピ」には、和風・洋風限らず、定番料理から意外性のあるメニューまで幅広く、多様なレシピを掲載しています。



冷麺風白だしそうめん



だしうま！白だしみぞれ鍋



レンジで簡単♪豚ともやしの白だしドーム

「割烹白だし」レシピ特設ページ：<http://www.yamaki.co.jp/basis/recipe/>

今後もヤマキは、プロモーションの強化など様々な施策を行うことで、より多くの方に「割烹白だし」の美味しさと手軽さを伝えてまいります。

■「割烹白だし」について

鰹一番だしの上品な香りとうま味をかかせた万能タイプの液体調味料です。かつお節の風味を逃さない、かつお節本来のうま味と香りを十分に引き出す独自のだし抽出製法によって、濃厚なだし感を実現しました。これ一本で素材の色を活かした、だしの効いた本格的な料理が簡単に作れます。



価格：380円(税抜価格)

内容量：500ml

販売エリア：全国