



NEWS RELEASE

# ヤマキ「めんつゆ」10年ぶりにリニューアル だしの香り・風味、うま味がさらにアップ

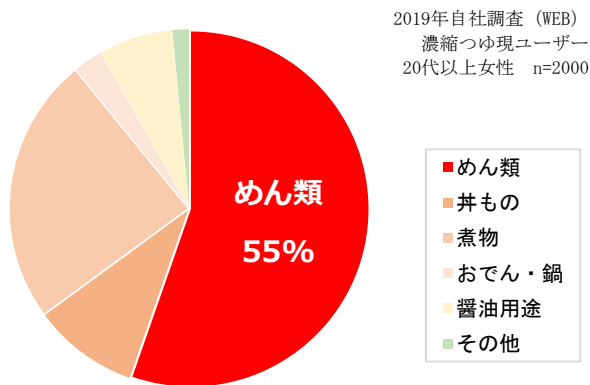
ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、これまで以上においしさの価値で選ばれるブランドを目指し、「めんつゆ」と「お塩ひかえめめんつゆ」をリニューアル発売します。

ヤマキの「めんつゆ」は、1979年の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいている、「鰹節屋・だし屋」の看板商品です。さらなるおいしさを追求しながら、約10年の研究開発を重ね、2020年春にリニューアルを行います。

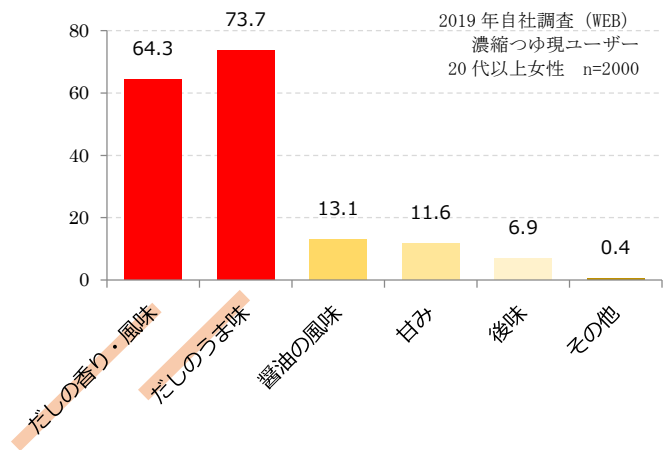
品質の改訂にあたり自社で調査した結果によると、年間を通じて濃縮つゆでよく作る料理の55%として挙げられたのが「麺料理」でした(図1)。また、麺を食べるときの「つゆ」の重視点は、つゆの「だしの香り・風味」「だしのうま味」がダントツでした。(図2)。



■(図1)濃縮つゆを使用して、最も多く作る料理(年間)



■(図2)麺を食べるときの「つゆ」の重視点



ヤマキは、新たに開発した独自原料をブレンドすることで、鰹節の豊かな香りを高め、さらにうるめいわし節といわし煮干のうま味をブレンドし、深みのあるうま味を持つ「めんつゆ」に仕上げました。だしの香り・風味、うま味をアップさせたことで、冷たい麺のつけつゆはもちろん、温かい麺のかけつゆもさらにおいしくなりました。だしを効かせているので、麺以外のどんな料理もおいしく簡単に仕上げることができます。

また、同シリーズの「お塩ひかえめめんつゆ」についても、「めんつゆ」と同様のコンセプトでリニューアルを行いました。従来品に比べてだしの使用量を10%増量し、今まで以上にだしの効いた塩分30%カットのつゆとなっています。

これからもお客様に愛され、「だしで選ぶなら、ヤマキのめんつゆ」と思っていただけのように、だしのおいしさにこだわり続けて参ります。

## 1. 変更点

現行

リニューアル品



### ◆ 鰹節の芳醇な香り・風味がさらにアップ

従来の鰹節に加え、新たに開発した独自の原料を配合し、  
鰹節の豊かな香りをさらに高めました。

### ◆ 深みと伸びのあるだしのうま味が広がる

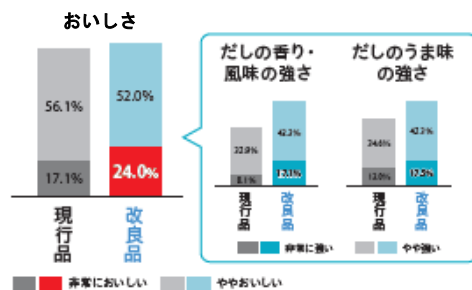
うるめいわし節といわし煮干しのうま味をブレンドし、  
だしのうま味が濃く、余韻が広がるだしに仕上げました。

### デザインも刷新！

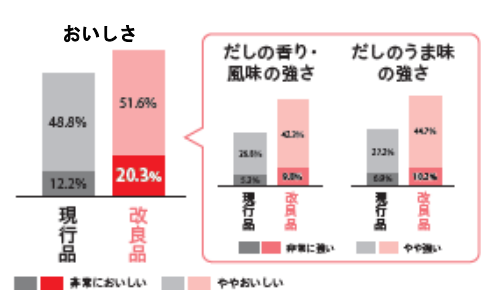
よりだしの効きを感じられるよう  
になりました。

冷たい麺のつけつゆも、温かい麺のかけつゆも、さらにおいしくなりました。

冷たい麺のつけつゆ



温かい麺のかけつゆ



※2019年自社調査 30～69歳女性 n=246

現行

リニューアル品



### ◆ 鰹節使用量 10%アップ

従来品に比べて、鰹節使用量をあげることで、  
より一層だしの効いたつゆになりました。  
減塩を感じさせない、香り高くうま味の強いめんつゆです。

## 2. 商品概要

商品名	めんつゆ 500ml	お塩ひかえめめんつゆ 500ml
標準小売価格	420 円(税抜き)	440 円(税抜き)
発売地域	全国	全国

## 3. 発売日:2020年2月20日(木)