



NEWS RELEASE

鰹節屋・だし屋こだわりの和系キムチ鍋 「だし粉が入ったキムチ鍋つゆ」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、“だしで味わう「だし屋の鍋」”シリーズから「だし粉が入ったキムチ鍋つゆ」を発売します。

“だしで味わう「だし屋の鍋」”シリーズは、鰹節屋・だし屋ヤマキが美味しさの決め手である“だし”の質・種類・ブレンドにとことんこだわり、家庭で手作りすることがむずかしい味わいの鍋つゆです。

「だし粉が入ったキムチ鍋つゆ」は、牛すじをじっくり煮込んだうま味に、氷温熟成法かつお節^(※1)とにぼしの粉末を加え、コチュジャンを合わせた程よい辛さでコクとうま味のあるキムチ鍋つゆです。

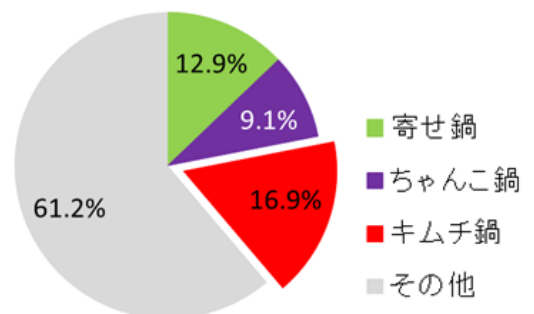
バラエティ豊かな鍋メニューの中でも「キムチ鍋」は家庭での喫食機会が多い^(※2)人気味種の1つです。一般的には魚系のだしが効いたものが多いですが、本品は鰹節屋・だし屋こだわりの“だし粉”を加えることで、今までになかったまったく新しい和系のキムチ鍋を実現しました。ぜひ、ご家族みなでご賞味ください。

(※1) 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。

(※2) SGI-p 鍋つゆ未種別 100人当たり購入金額（2015年9月-2016年2月）



■ SGI-p 鍋つゆ未種別 100人当たり購入金額



1、商品概要

商品名	だし粉が入ったキムチ鍋つゆ
内容量	750g
標準小売価格(税抜)	350円
JANコード	4903065212172

2、発売日 2016年8月22日(月)

3、問合せ先 ヤマキ株式会社 事業スタッフ部 TEL：03-3251-1398

担当：鈴木・和泉