

だし屋ヤマキこだわりの“だして味わう「だし屋の鍋」”シリーズから
「寄せ鍋つゆ」「塩分ひかえめ寄せ鍋つゆ」「生姜白湯鍋つゆ」「西京鍋つゆ」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、“だして味わう「だし屋の鍋」”シリーズに「寄せ鍋つゆ」「塩分ひかえめ寄せ鍋つゆ」「生姜白湯鍋つゆ」「西京鍋つゆ」を発売します。

“だして味わう「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を実現した鍋つゆです。味種に合わせた“だし”をしっかりと効かせていますので、定番から新奇性のある鍋まで“だして味わう”美味しさを実感して頂けます。



シリーズコンセプトロゴ



「寄せ鍋つゆ」は、「枕崎産かつお節」「道南産真昆布」「北海道産帆立」3種の厳選した素材のだしを効かせ、さらにヤマキ独自の「氷温熟成法かつお節」粉末をそのまま入れることで、かつお節の風味やうま味を存分に感じることができる寄せ鍋つゆです。

「塩分ひかえめ寄せ鍋つゆ」は、「枕崎産かつお節」「道南産真昆布」「北海道産帆立」3種の厳選した素材のだしを効かせ、まろやかな味わいに仕上げた塩分ひかえめタイプ^(※1)の寄せ鍋つゆです。お子様からご年配の方までご家族皆さままでお楽しみ頂けます。 (※1) 当社品寄せ鍋つゆ比 塩分30%カット

「生姜白湯鍋つゆ」は、鶏ガラと野菜を同時に炊き出し、さらに鶏胸肉を加え二段抽出した贅沢な「鶏だし」に「とんこつだし」を合わせたこだわりのWスープに、風味の良い「高知県産おろし生姜」を加え、まろやかでコクのある中にもあっさりした味わいを楽しめる鍋つゆです。

「西京鍋つゆ」は、京都「株式会社西京味噌」^(※2)の白味噌を100%使用し、白味噌の風味を引き立てる「まぐろ節」「北海道産日高昆布」の上品な合わせだしにコクのある練りごまを加えました。まろやかな甘味みとコクを楽しめる新感覚の鍋つゆです。

(※2) およそ200年の歴史を持つ京都の食文化である「西京みそ」をお届けする会社です。

どの商品も“だし”にこだわり仕上げた「鰹節屋・だし屋」ヤマキの自信作ですので、ぜひご賞味ください。

1、商品概要

商品名	寄せ鍋つゆ	塩分ひかえめ寄せ鍋つゆ	生姜白湯鍋つゆ	西京鍋つゆ
内容量	750g	750g	750g	700g
標準小売価格	350 円（税抜）	350 円（税抜）	350 円（税抜）	350 円（税抜）
JAN コード	4903065212097	4903065212103	4903065212110	4903065212127

2、発売日 2015 年 8 月 24 日（月）