

NEWS RELEASE

ヤマキと J-オイルミルズがコラボレーション

「だし×オイル」特設サイト 4月1日(火)オープン！
 ～だしとオイルの驚くべき相乗効果！コラボメニュー続々登場！～

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、株式会社 J-オイルミルズ（本社：東京都中央区 代表取締役社長：楳田純和）と「だし×オイル」でコラボレーションを開始します。これに伴い、2014年4月1日(火)より、特設サイトがオープンします。

今回のコラボレーションの対象となる商品は、ヤマキの「割烹白だし」、「めんつゆ」と、J-オイルミルズの「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」、「AJINOMOTO 健康 調合ごま油」です。

多種多様な調味料が発売される中、ここ数年、割烹白だしとオリーブオイルは年々その市場を拡大しています。割烹白だしは和食、オリーブオイルは洋食、と思われがちですが、それぞれ幅広い料理に活用できることが共通点です。

今回のコラボレーションの狙いは、うま味たっぷりの「だし」と、コクと風味のある「オイル」を合わせたとき、味の相乗効果が生まれ、おいしさの世界が広がることを多くの消費者の方に知っていただくことです。また、夏に向け、さっぱり&スタミナを求める生活者に対し、新たな時短・簡単レシピを提案することで、「だし×オイル」が汎用性の高い定番調味料のイメージとなることを目指します。



■代表メニュー

<「ヤマキ割烹白だし」×「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」>

豊かな風味の「オリーブオイル」は炒めものとしての活用はもちろん、その風味をそのまま感じられるドレッシングやソースとしても活躍します。豊かなだしの風味を持つ「割烹白だし」との和×洋のコラボレーションは絶品です。

あさりとたっぷり野菜の和風パスタ



冷やしトマトの涼味そうめん



<「ヤマキめんつゆ」×「AJINOMOTO 健康 調合ごま油」>

夏を乗り切るための食欲そそる香り高い「ごま油」は調味料としても、ソースやたれの主役調味料としても使え、だしのうま味を感じる「めんつゆ」との相性は抜群です。

鮭とキャベツのぶっかけうどん



ミニトマトのめんつゆマリネ



<だしオリーブドレッシング オリーブオイル×めんつゆ・割烹白だし>

オリーブオイルの豊かな風味とだしの香りが感じられる和風ドレッシングです。健康志向が高まる中、それぞれの食生活に合わせた「使い切れる量」を手作りする提案をします。

「割烹白だしオリーブドレッシング」の 温菜サラダ



「めんつゆオリーブドレッシング」の シャキシャキ野菜と豆腐のサラダ



■特設サイト概要

サイト名：だしとオイルのコラボレーションでもっと「おいしい」を増やしたい。

URL : <http://www.dashi-to-oil.com/>

オープン日：2014年4月1日（火）

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマキ株式会社 家庭用事業部 コミュニケーショングループ 鈴木

TEL : 03-3251-1398 FAX : 03-3251-1489