

～「健康志向」「安全志向」、ユーザーの高まる食へのニーズに対応～
化学調味料・酵母エキス・保存料・着色料無添加、徹底的に素材に追求した鎌田醤油の新ブランド

「素材の旨みシリーズ」

「素材の旨みだし醤油」・「素材の旨みゆずぽん酢」

2017年5月31日（水）より発売開始



鎌田商事株式会社（本社：香川県坂出市 代表取締役社長：鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、食の安全性のこだわりの高まりにこたえ、素材本来の味わいを大切に“化学調味料・酵母エキス・保存料・着色料無添加”の新シリーズ「素材の旨みシリーズ」をローンチ。本シリーズ第一弾として、「**素材の旨みだし醤油**」、「**素材の旨みゆずぽん酢**」（<http://www.kamada.co.jp/shop.sdy.php>）を、2017年5月31日（水）より発売いたします。

鎌田醤油は、1789年（寛政元年）創業以来の家訓「最優等の醤油を作り、社会のお役に立って信用を得る」の心を守って伝統の醤油作りに励んで参りました。1965年に主力商品として、“だし醤油”の販売を開始。累計販売本数約4億（3億9,641万）個（※1）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

鎌田醤油は“食の幸せ”を提供したいという想いから、だし原料となる鮭節の開発や、天然素材100%・調味料・食塩無添加のだしパック、製造過程におけるHACCP（※2）の取得など、美味しさ・安全・安心にこだわってまいりました。また、日本政策金融公庫が実施した「消費者動向調査」によると（※3）、現在食に対して重要視している志向として「健康志向」が最多に。また、今後食に対して重視したい志向として「健康志向」、「安全志向」が挙がり、今後もこの二つの志向に対する高まりが予想されています。

こうした背景を受け、鎌田商事ではより素材にこだわり、化学調味料・酵母エキス・保存料・着色料無添加、遺伝子組換え食品不使用、減塩の「素材の旨みシリーズ」をローンチします。“自然素材でも、減塩でも、美味しくなければ意味がない”をコンセプトに、無添加・減塩と、美味しさの両方を追求。食の安全や素材へこだわりを持つユーザーをターゲットに展開いたします。

本シリーズの第一弾として、「**素材の旨みだし醤油**」と「**素材の旨みゆずぽん酢**」の2種類を発売いたします。「素材の旨みだし醤油」は、国産丸大豆100%使用、化学調味料を一切使用しない、糖類の一部に玄米糖化液を使用するなど、食品の安全性を第一に考えた当社商品の「だし醤油21」の開発意図を継承。雑味のないスッキリとした味わいが特徴で、かけ醤油に加え、煮炊き物にも、だし感、うま味が強く美味しく調味することができます。一方、「素材の旨みゆずぽん酢」は、徳島県産のゆず果汁をたっぷり配合（25%）し、まるでゆず果汁をそのまま味わっているような味わいが特徴。控えめな醤油感で、果汁感と甘さを楽しめることができます。鍋料理をはじめ、たっぷり果汁を使用しているため、香りと果汁感が薄まりにくく美味しくいただけます。鎌田商事では、「素材の旨みだし醤油」と「素材の旨みゆずぽん酢」で、年間22万本の販売数を目標に展開いたします。

※1：集計期間1987年～2016年11月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。

※2：1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理方式。鎌田醤油は2008年より導入。

※3：日本政策金融公庫「平成27年度下半期消費者動向調査」

～素材の旨みシリーズ～

「素材の旨みだし醤油」・「素材の旨みゆずぽん酢」商品概要



【素材の旨みだし醤油】

醤油とかつおの香りがふんわりと香る、まろやかな、優しい味わいが特徴です。後味がとてもすっきりしており、醤油の旨みと、料理の素材の旨みを両方味わえます。かけ醤油としても、煮炊き物にもお使いいただけます。

販売価格 : 200ml 1ヶ 300円 (税抜)
: 200ml 3ヶ入 900円 (税抜)
: 200ml 7ヶ入 2,100円 (税抜) ※送料別



【素材の旨みゆずぽん酢】

ゆず果汁25%使用。醤油感は控えめで、まろやかな酸味のゆず果汁と甘さが楽しめます。鍋に使用しても、果汁をたっぷり使用しているため、香りと果汁感が薄まりにくく最後まで楽しんでいただけます。

販売価格 : 200ml 1ヶ 410円 (税抜)
: 200ml 3ヶ入 1,230円 (税抜)
: 200ml 7ヶ入 2,870円 (税抜) ※送料別

販売開始 : 2017年5月31日 (水) 販売サイト : <http://www.kamada.co.jp/shop.sdy.php>

ご参考:鎌田醤油の「だし醤油」

1965年(昭和40年)、主力商品となるだし醤油を販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だし醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。累計販売本数約4億(3億9,641万)個(※)を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。



※: 集計期間1987年～2016年11月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。

ご参考:鎌田商事株式会社／鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年(寛政元年)から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

【鎌田商事株式会社】

■会社名	: 鎌田商事株式会社	■設立	: 1994年(平成6年)1月
■所在地	: 香川県坂出市入船町2-1-59	■代表取締役社長	: 鎌田武雄
■資本金	: 1,000万円	■社員	: 120名
■事業内容	: 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売		

【鎌田醤油株式会社】

■会社名	: 鎌田醤油株式会社	■創業	: 1789年(寛政元年)
■設立	: 1941年(昭和16年)2月	■所在地	: 香川県坂出市本町1-6-35
■代表取締役社長	: 鎌田武雄	■資本金	: 1,000万円
■社員	: 130名		
■事業内容	: 各種醤油製造販売(うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売)		