



NEWS RELEASE

～鰹節のヤマキが「だし」にこだわった人気商品～

『めんつゆ』・『割烹白だし』・『減塩だしつゆ』が小容量タイプになって新登場！！

「自然の味を大切にします。」を企業コンセプトに、安全・安心で高品質の商品作りを目指すヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、当社の主力商品であります『めんつゆ』・『割烹白だし』・『減塩だしつゆ』3商品の200ml小容量タイプを新発売いたします。

つゆ商品は醤油メーカー由来の商品がマーケットの大半を占めますが、『鰹節』を根幹事業としている弊社は、他社とは違った視点でお客様の満足度を満たすことを商品開発の際には常に心がけております。「鰹節メーカーとして培ってきた独自の技術とノウハウを結集し、お客様が本当に求める価値を創造し、お届けしたい」という想いを具現化した代表的な商品が、『めんつゆ』・『割烹白だし』・『減塩だしつゆ』と言えます。創業90余年の歴史を誇る、鰹節屋のヤマキだからこそ出来た「だし」にこだわった鰹節屋ヤマキの自信作です。

トライアルとしてはお試ししやすい200mlタイプの小容量形態になっていますので、弊社の商品をご使用頂いたことのない方には、この機会に是非一度その美味しさをご賞味頂きたいです。

■商品特長

『めんつゆ 200ml』 めんつゆに合う鰹節を選別し、削りたての鰹節から取った“一番だし”に、熟成した「かえし」を合わせることで、高いだし感とまろやかな味わいに仕上げています。

『割烹白だし 200ml』 “鰹一番だし”を使用した上品な香りとコクが楽しめる、うす色仕立ての和風液体調味料です。薄めるだけで、簡単に本格的な味わいに仕上がります。

『減塩だしつゆ 200ml』 鰹節をたっぷり使用し、だしをしっかり効かせることで塩分50%カット※しました。“減塩なのにおいしい”カラダにやさしい3倍濃縮つゆです。（※当社3倍濃縮つゆ比）



=====商品仕様=====

【商品名】めんつゆ
【内容量】200ml
【標準小売価格】248円（税抜236円）
【JANコード】4903065238025

=====商品仕様=====

【商品名】割烹白だし
【内容量】200ml
【標準小売価格】258円（税抜246円）
【JANコード】4903065240755

=====商品仕様=====

【商品名】減塩だしつゆ
【内容量】200ml
【標準小売価格】298円（税抜284円）
【JANコード】4903065237021

【発売日】2012年2月27日（月）

<本品に関するお問い合わせ先>

ヤマキ株式会社 家庭用事業部

TEL: 03-3251-1398 担当: 栗原、鈴木