

NEWS RELEASE

極上の鰹本枯節 100%使用！ 「鰹節屋のちょっと贅沢なふりかけおかか」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、「鰹節屋のちょっと贅沢なふりかけおかか」を発売します。

「鰹節屋のちょっと贅沢なふりかけおかか」は、鰹本枯節を100%使用^(※1)した、口当たり柔らかな「ふりかけタイプ」のおかかです。鰹本枯節とは、数ヶ月かけて何度もカビ付けと乾燥を繰り返して作るかつお節で、より強いうま味と、まろやかな香り・味を楽しめる“極上のかつお節”と言われています。削り方にもこだわり、薄く削ることでご飯にふりかけた際のふんわり感や、柔らかな口あたりを実現しました。鰹節屋のヤマキだからこそ出来た“ちょっと贅沢”なおかかです。

また、同シリーズの「鰹節屋のちょっと贅沢な混ぜ込みおかか」と「鰹節屋のちょっと贅沢なおかか山椒」も大変好評をいただいています。

「鰹節屋のちょっと贅沢な混ぜ込みおかか」は、鰹本枯節を100%使用した「混ぜ込みタイプ」のふりかけです。通常のかつお節より厚めに切削することで、ご飯に混ぜ込んでもしっかりと食感を味わっていただけます。

「鰹節屋のちょっと贅沢なおかか山椒」は、白神山地山麓^(※2)で自生している“実山椒”を手摘みで収穫し加えた「ふりかけタイプ」のおかかです。かつお節のうま味とピリっとさわやかな山椒の風味が食欲をそそります。

どれも素材にこだわり抜いたおかかですので、ぜひご賞味ください。

(※1) 使用している鰹節原料に対して

(※2) 白神山地とは、1993年に屋久島とならんで日本で初めてユネスコ世界遺産（自然遺産）に登録され、人の影響をほとんど受けていない原生的なブナ天然林が世界最大級の規模で分布しています。



好評発売中！



好評発売中！



1、商品概要

商品名	鰹節屋のちょっと贅沢な ふりかけおかか	鰹節屋のちょっと贅沢な 混ぜ込みおかか	鰹節屋のちょっと贅沢な おかか山椒
内容量	20g	20g	30g
標準小売価格	189円（税抜）	189円（税抜）	208円（税抜）
JANコード	4903065019061	4903065019023	4903065019030

2、発売日

2015年2月20日（金）