

～創業 寛政元年、“日本初”のだし醤油メーカー、「鎌田醤油」の冬季限定商品～
ホタテ・シジミエキスをたっぷり加えた風味とコクを厚くした鍋料理専用だし

「貝の鍋だし」

2016年9月1日（木）販売開始



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、“スープまで飲み干せるほどの美味しい鍋”をコンセプトとする冬季限定商品「**カマダの貝の鍋だし**」（[URL: http://www.kamada.co.jp/shop.kai16.php](http://www.kamada.co.jp/shop.kai16.php)）を、2016年9月1日（木）より販売開始致します。

鎌田醤油株式会社（以下、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。鎌田醤油は、1994年にお客様満足を第一に考える販売会社として鎌田商事を創設。常に「今求められる味」を目指して、讃岐うどんつゆを始めとする各種だし・つゆの開発に取り組んでいます。日本の伝統的な食事が健康食として世界的にも見直されつつある21世紀を迎えて、国際品質規格ISO9001の認証も取得し、より一層のお客様満足を実現できるメーカー及びディーラーを目指しています。主力商品である「**だし醤油**」は、1965年に“**日本初のだし醤油**”として販売を開始。累計販売本数3億9,301万個（※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。

この度、鎌田商事では、“スープまで飲み干せるほどの美味しい鍋”をコンセプトとする冬期限定商品「**貝の鍋だし**」を、2016年9月1日（木）より販売開始いたします。「貝の鍋だし」は、2011年秋に発売を開始、累計販売本数66万本以上（※2）を誇る人気シリーズです。

冬のシーズンの定番料理である鍋。鍋に関する調査では、だしを作るにあたり、半数以上（53.1%）が市販のだしで作ることが多いと回答、手作りは3割未満（27.8%）となりました（※3）。また、自宅で食べる人気の鍋では、「寄せ鍋」、「水炊き」が上位に、その他、「キムチ鍋・チゲ」、「豆乳鍋」といった変わり鍋がランクイン（※3）。「**貝の鍋だし**」は、醤油と各種風味原料のだしにホタテ・シジミエキスをたっぷり加えた風味とコクを厚くした鍋料理専用だしです。8～10倍に希釈して使用するだけで芳醇なスープで淡泊な具材を旨みを引き立てます。また、定番鍋、変わり鍋に加え、中華料理にまで幅広くお使い頂けます。

鎌田商事は、手軽に鍋のだし作りができ、幅広いメニューにお使い頂ける「貝の鍋だし」を通じて、冬の季節のご家庭の食卓事情を豊かにして参ります。

※1：集計期間1987年～2016年4月とした累計販売本数（200ml紙パック換算）

※2：集計期間2011年～2015年4月とした累計販売本数（200ml紙パック換算）

※3：楽天リサーチ調べ（2015年1月）

「貝の鍋だし」商品概要



厳選した、だし原料を
使用しています。



貝の鍋だし

醤油と各種風味原料のだしにホタテ・シジミのエキスをたっぷり加え、風味とコクを厚くした鍋料理専用だしです。芳醇なスープで淡白な具材の旨みも引き立て、締めうどんや雑炊まで美味しく召し上がれます。

■商品概要

- ・セット内容 : 貝の鍋だし 200ml 7ヶ入／3ヶ入
- ・価格 : ￥1,813 (本体価格 ￥1,680) ／7ヶ入・￥777 (本体価格 ￥720) ／3ヶ入
- ・販売期間 : 2016年9月1日 (木) ～2017年4月30日 (日)

「貝の鍋だし」簡単レシピ (一例)



【豆乳鍋】2～3人分

- 豚肉 : 150g
- 豆腐 : 1/2丁
- A 貝の鍋だし : 80ml
- 水 : 360ml
- B 豆乳 : 360ml
- すりごま : 大さじ3
- 具 (白菜・椎茸・えのき・長ネギ・春菊・葛きり等適量)

鍋にAを煮立て、Bを入れて弱火で加熱し、豚肉、豆腐、具を加えて煮る。
※お好みで柚子こしょうを入れても美味しいです。

【キムチ鍋】2～3人分

- 白菜キムチ : 150g
- 豚肉 : 150g
- 豆腐 : 1/2丁
- ごま油 : 大さじ2
- A 貝の鍋だし : 100ml
- 水 : 700ml
- 具 (白菜・椎茸・えのき・ねぎ・にら・もやし等適量)

鍋にごま油を熱して白菜キムチを炒め、Aを入れて煮立て、豚肉、豆腐、具を加えて煮る。

ご参考: 鎌田醤油の「だし醤油」

1965年(昭和40年)、“日本初”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、だしと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3億9,301万個を記録、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。



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）		