

～創業 寛政元年、“日本初”のだし醤油メーカー、「鎌田醤油」～
天然素材100%を詰め込んだ 簡単・便利・本格的な新商品

「カマダのだしパック」

2016年9月21日（水）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、本格的な“だし”が手間いらずで楽しめる「カマダのだしパック かつお」、「カマダのだしパック いりこ」

（URL：<http://www.kamada.co.jp/shop.dp.php>）を、2016年9月21日（水）より発売致します。

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、“簡単・便利・本格的”をコンセプトとするご家庭で簡単に本格的なだしが取れる「だしパック」の発売を開始いたします。原料にこだわる鎌田が作った「だしパック」は、**天然素材100%、調味料・食塩無添加**です。定番の『かつお』はかつお節の名産地、鹿児島県枕崎で丁寧に熟成させた「かつお枯節」を使用し、国産のさば節、昆布、当社オリジナルのさけ節等を合わせることで、ふくよかな香りと旨みがひろがるだしパックに仕上げました。瀬戸内の味『いりこ』は穏やかな瀬戸内の海で獲れたイワシを煮て干した「いりこ」からはコクのあるおだしが取れます。利尻産の昆布を合わせることで、より深い味わいのだしパックに仕上げました。

だし（和風）を使う料理を作る人のうち、「市販のだしの素・だしつゆ」を使う人は89%に上り、その半数以上が理由は「自分でだしをとるより手順が簡単だから」（64.5%）、「自分でだしをとるより時間がからないから」（55.4%）と回答しており、時短が一つのテーマとなっています（※）。カマダのだしパックは、水500mlと一緒に火にかけるだけで、簡単に本格的なだしをとることができ、袋をやぶって具材としてもお楽しみいただけます。また、原材料は素材のみの為、ご家族・お子様にも安全な食材として安心してご利用いただけます。

鎌田商事は、本格的なだしが楽しめる「カマダのだしパック」の発売を記念して、2016年9月21日（水）～10月24日（月）の期間限定で鎌田醤油の商品をご注文いただいた方に、だしパックをプレゼントするキャンペーンを行います。ぜひこの機会にお試しください。

「カマダのだしパック」商品概要

カマダのだしパック かつお

かつおの名産地、鹿児島県枕崎産の「かつお枯節」を使用。丁寧に熟成させた「かつお枯節」は味も香りも洗練され、すっきりとした旨みとふくよかな香りが特長。この「かつお枯節」に国産のさば節、昆布、オリジナルのまんま鮭節等、計8種類のだし原料をブレンドしただしパック。おだしを取る最中にキッチンいっぱいに広がる芳醇な香りは格別。

原材料：かつお枯節、さば節、こんぶ、さけ節、煮干しいわし（いりこ）、乾しいたけ、焼とびうお（あご） あじ節

10g x 15ヶ入 1,050円（税抜価格） 10g x 5ヶ入 425円（税抜価格）

カマダのだしパック いりこ

瀬戸内産のいわしを煮て干した「いりこ」を使用。波が穏やかで、プランクトンが豊富な瀬戸内海で育ったいわしは、身が柔らかく栄養豊富なため、上品でコクのある美味しいだしが取れることが特長。利尻産昆布をあわせることで、シンプルながらも深い味わいのだしパックに。味・香り共に強く、お味噌汁との相性は格別。

原材料：煮干しいわし（いりこ）、こんぶ

10g x 15ヶ入 900円（税抜価格） 10g x 5ヶ入 375円（税抜価格）

※4人家族のお味噌汁分も十分にだしが取れる10g入り！
※おだしがよく出る“テトラ型”



“カマダのだしパックプレゼントキャンペーン”概要

【期間】2016年9月21日（水）～10月24日（月）

【概要】期間中鎌田醤油の商品をご注文のお客様に、新商品「だしパック」のかつお・いりこを2個ずつプレゼント

【対象購入媒体】

■ 鎌田醤油公式通信販売サイト

<http://www.kamada.co.jp/lp.4.php>

■ 電話・FAX・はがきにて鎌田醤油に直接ご注文をされたお客様

電話：0120-46-0306（日・祝日除く 8:00～17:30） FAX：0120-46-0320

【条件】お1人様1セット1回限り



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） | | |