

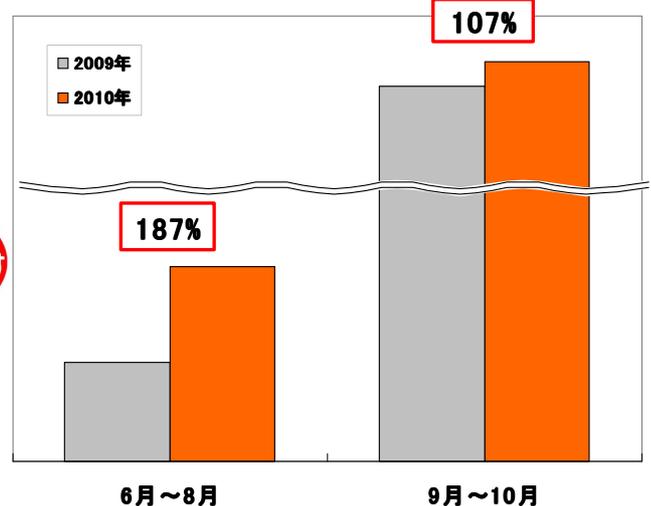
ヤマキの鍋つゆ商品 9月、10月も“塩鍋”が牽引し売上好調 11月7日は「いい鍋の日」(ヤマキ制定) 女子会におすすめの「個性派鍋」を紹介するWebコンテンツをオープン

「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)では、鍋つゆ商品群の売上が2010年夏季シーズン(6月~8月)から引き続き、9月以降も堅調な売上となる中、秋冬の鍋商戦に向けて、ホームページ上にて「女子会」をテーマにしたコンテンツをオープンいたします。

◆“塩鍋”商品の牽引で前年比売上増 更新中

昨年より大好評いただいている「塩ちゃんこ鍋つゆ」と、発売前から関係者の間でも評判の良かった「塩すき焼き鍋つゆ」のヒットもあり、シーズンオフ中であつたにも関わらず、2010年夏季(6月~8月)の鍋つゆ関連商品の売上が、前年同期比で約1.9倍と大幅に拡大いたしました。その勢いそのままに、鍋シーズンイン後(9月~10月)の売上げも前年同期比107%で推移しており、堅調に伸長しています。

ヤマキ 鍋つゆ商品群
2010年度売上金額ベース シーズン別前年比



117

◆11月7日「いい鍋の日」制定の由来 ~ヤマキが“おうち鍋”を願い制定~

11月7日が二十四節気の立冬となる場合が多いことに着目し、立冬を機に、鍋物がよりおいしくなる季節を皆様にお知らせしたいと考えたこと、また、家族で鍋を囲んで“おうち鍋”を楽しんでいたいただきたいという願いを込めて、当社が2001年に制定しました。



◆「イタリアンちゃんこ鍋」など、女子会におすすめの「個性派鍋」を紹介！

トレンドに敏感な20~30代の女性に楽しい食シーンを提供すべく、「女子会におすすめの鍋」として、「イタリアンちゃんこ鍋」レシピをメインにさまざまなタイプのこだわり鍋が紹介されています。また、女子会で鍋料理を作る魅力について、「みんなで協力して作れて、手間もコストもあまりかからない」「鍋料理を囲むと、距離がぐっと縮まるからディープに語り合う女子会にぴったりなど」といった提案が、読者モデルの視点からコメントされています。

「こだわり鍋で今日は女子会！」 URL: <http://www.yamaki.co.jp/joshikai/>

女子会におすすめの鍋！「イタリアンちゃんこ鍋」



鍋の後のメには、
「イタリアンちゃんこリゾット」
ができます！





◆ 大人気の“塩鍋”は、夏の勢いそのままに 秋冬の鍋シーズンも主役に！
女子会はじめ、“おうち鍋”をバックアップする多彩な商品群

話題沸騰中！新商品	商品名：塩すき焼き鍋つゆ
	道南産真昆布のだしをベースに、天日塩を効かせた濃厚なすき焼き鍋つゆ。まろやかな昆布の味わいと、ほんのり効いた塩味が肉と野菜のうま味を引き立てます。
	【内容量】 330g 【希釈倍率】 ストレート 【標準小売価格】 315円(税抜300円)

売上絶好調！	商品名：地鶏だし 塩ちゃんこ鍋つゆ
	名古屋コーチンと阿波尾鶏のだしに、天日塩と香辛料を程よく加え、豊かなコクの中にもすっきりとした後味に仕上げたちゃんこ鍋つゆ。
	【内容量】 700g 【希釈倍率】 ストレート 【標準小売価格】 315円(税抜300円)

期間限定商品	商品名：軍鶏系地鶏だし 龍馬 塩鍋つゆ
	軍鶏系地鶏の阿波尾鶏のだしを効かせ、塩味のスープに、高知産のしょうがを隠し味として加えた、コクの中にもすっきりとした味わいの鍋つゆ。2010年12月までの期間限定発売。
	【内容量】 700g 【希釈倍率】 ストレート 【標準小売価格】 315円(税抜300円)

人気商品	商品名：博多塩もつ鍋スープ
	濃厚な鶏がらスープと、昆布だしの合わせだして、「コクのある塩味」を実現。天日塩を使用し、にんにくと唐辛子のうま味と風味が豊かなスープ。
	【内容量】 700g 【希釈倍率】 ストレート 【標準小売価格】 315円(税抜300円)

新商品	商品名：しょうが白湯鍋つゆ
	コラーゲンを3,000mg配合。鶏がらと豚骨のだしを使用したコクのある白湯スープに、しょうがを効かせた「しょうが白湯鍋つゆ」
	【内容量】 400ml 【希釈倍率】 3倍濃縮 【標準小売価格】 347円(税抜330円)

新商品	商品名：にんにく醤油鍋つゆ
	コラーゲンを3,000mg配合。鰹と昆布の合わせだしに醤油を加えた コクのあるスープに、にんにくを効かせた「にんにく醤油鍋つゆ」
	【内容量】 400ml 【希釈倍率】 3倍濃縮 【標準小売価格】 347円(税抜330円)