



NEWS RELEASE

減塩ニーズに対応 「塩無添加 新鮮造りにぼし 120g」新発売！

「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、鮮度にこだわり、塩を添加せずに仕上げた<塩無添加新鮮造りにぼし 120g>を新発売、<塩無添加新鮮造り食べる小魚 40g>をリニューアル発売致します。

近年の煮干マーケットの動向は、長期トレンドでは縮小傾向にあります。簡便調味料の普及で「だし」用途での需要が減少していることが主要因としてありますが、一方で、「食べる」用途の煮干の需要は拡大傾向にあることが窺えます。

更に、消費者の食に対する健康・安心・安全ニーズの高まりを受けて、「無添加」商品の品揃えが増加傾向にあることも近年のマーケット状況としては顕著です。その中でも、主に「塩無添加」が市場を牽引し、「食べる」煮干マーケットの伸長に寄与している傾向が窺えます。

また、高齢化社会の進展と健康志向の高まりを受けて、「減塩」に対する動きが活発化しています。厚生労働省は推奨する1日の塩分摂取量の引き下げを実施し、2010年には「塩を減らそうプロジェクト」が発足されたりと（ヤマキは発足当初から活動に参加）、国や業界、団体などで「減塩」に対する意識が高まっています。

今回、新発売及びリニューアル発売します2品は、塩無添加に加え、魚を捕ってから1時間以内に釜茹でした煮干のみを使用し、鮮度にもこだわっています。<塩無添加新鮮造り食べる小魚 40g>は、魚質が柔らかく、煮干本来の味がお楽しみいただけ、<塩無添加新鮮造りにぼし 120g>は、うま味の強い上品なだしが取れる商品となっています。煮干は縮小傾向にある市場ですが、こうした付加価値商品を発売することで、売場の活性化を図っていきたいと考えています。



<本商品に関するお問合せ先>

ヤマキ株式会社 家庭用事業部

TEL:03-3251-1398 担当:栗原、鈴木

発売日：2011年9月1日(木)

=====商品仕様=====

【商品名】塩無添加新鮮造り食べる小魚 40g

【内容量】40g

【標準小売価格】259円（税抜247円）

【JANコード】4903065117903

=====商品仕様=====

【商品名】塩無添加新鮮造りにぼし 120g

【内容量】120g

【標準小売価格】461円（税抜439円）

【JANコード】4903065110560