

NEWS RELEASE



～鰹節屋のヤマキから“鰹だし”を効かせたもつ鍋つゆ～

『焦がしにんにくもつ鍋つゆ』、『黒もつ鍋つゆ』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、『焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g』、『黒もつ鍋つゆ 700g』を新発売します。

近年の鍋つゆバラエティ化に伴い、家庭での鍋の食卓登場回数も年々増加傾向にあります。生活者の鍋つゆ購入動機は、「手軽・簡単」に加えて「家庭では出せない味」というのが多数意見として挙がり、家庭でカンタンに味わえて、かつ“こだわり”や“新しさ”のある鍋つゆが近年の嗜好としては好まれる傾向があることが窺えます。

ここ数年再ブームとなっている「もつ鍋」も、数年前まではあまり家庭では出現しなかった鍋メニューですが、もつ鍋つゆの登場により家庭でもカンタンに美味しく楽しめるようになりました。キムチ鍋、寄せ鍋、ちゃんこ鍋に続いて、今や定番の鍋メニューとなっています。

そこで今回、家庭では出せない味にこだわり、“鰹だし”を生かしたもつ鍋専用つゆ『焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g』、『黒もつ鍋つゆ 700g』の2品を発売致します。

どちらもベースの「だし」がしっかり効いていますので、モツや野菜の美味しさを引き立て、最後まで食べ飽きない美味しさです。是非、ご家族や友達と外食気分を感じながら楽しんでいただきたい一品です。



=====商品仕様=====

【商品名】焦がしにんにくもつ鍋つゆ
 【内容量】750g
 【標準小売価格】368円(税抜350円)
 【JANコード】4903065211922
 【発売日】2012年9月3日(月)



=====商品仕様=====

【商品名】黒もつ鍋つゆ
 【内容量】700g
 【標準小売価格】368円(税抜350円)
 【JANコード】4903065211953
 【発売日】2012年9月3日(月)

■商品特長

【焦がしにんにくもつ鍋つゆ 750g】

- ・鰹と昆布の合わせだしを使用。
- ・こだわり3種の醤油(九州醤油・再仕込み醤油・溜まり醤油)を絶妙にブレンドしました。

【黒もつ鍋つゆ 700g】

- ・“鰹だし”に鶏だしを合わせたWスープ仕立て。
- ・「黒ごま」と「にんにく」の風味を効かせ、隠し味に「黒マー油」(焦がしにんにく油)を加えました。