

NEWS RELEASE



1人前から食べられる、だし屋こだわりの麺専用つけつゆ だし香るつけつゆシリーズ3品を新発売！

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、「鰹節屋・だし屋」として、だしにこだわり抜いた個食形態のつけつゆ「だし香るつけつゆシリーズ」3品を新発売します。個食タイプのバラエティつゆは、目新しい味付けで麺を手軽においしく食べたいという意向の高まりから人気急上昇中です。

本シリーズは温冷問わずおいしく食べられる、2食入り小袋タイプのつけ麺専用濃縮つゆです。かつお節の香ばしい燻香くんこうをつけた「だし香るオイル」を使用し、しっかりとした「だし」の風味を感じて頂けます。

「だし香るつけつゆ 鶏塩白湯」は鶏のコクと野菜の甘みにかつお節、宗田かつお節だしを効かせた、うどんや中華麺をおいしく食べられる白湯仕立てのつけつゆです。別添のすりごまを加えることで、より一層香り豊かに味わえます。

「だし香るつけつゆ 和風カレー」はだしが効いた“蕎麦屋のカレー”をイメージした、うどんや蕎麦にぴったりな和風カレーのつけつゆです。10種類以上の香辛料と豚骨のコクに、かつお節、宗田かつお節、いわし煮干のだしを効かせ、ほど良い辛さの中にもしっかりと「だし」の味わいを楽しめます。

「だし香るつけつゆ ピリ辛醤油」は近年外食店で話題の“肉そば”をヒントに、3種類の醤油に、宗田かつお節とさば節のだしを効かせた、蕎麦やうどんによく合うピリ辛仕立てのつけつゆです。こちらの商品も別添のすりごまを加える事で、より一層香り豊かに味わえます。

「だし香るつけつゆシリーズ」を麺の新しいメニューとして、是非ご賞味ください。



1. 商品概要

商品名	だし香るつけつゆ 鶏塩白湯	だし香るつけつゆ 和風カレー	だし香るつけつゆ ピリ辛醤油
内容量	つゆ 40g×2袋 すりごま 1g×2袋	つゆ 40g×2袋	つゆ 40g×2袋 すりごま 1g×2袋
標準小売価格	208円(税抜)	208円(税抜)	208円(税抜)
JANコード	4903065239131	4903065239148	4903065239155

2. 発売日:2018年2月20日(火)