



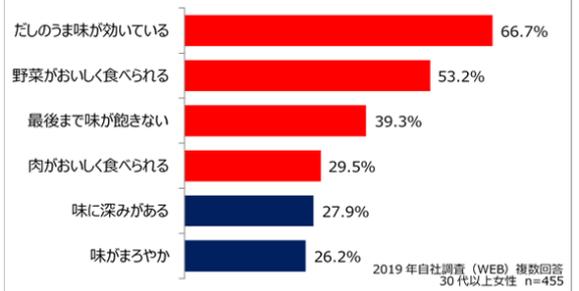
NEWS RELEASE

ヤマキ鍋つゆシリーズ全面改訂 新シリーズ「旨さ、別格。だし屋の鍋」8品発売！ ～ 鍋つゆ初！“プロモーション段ボール”を共同開発 ～

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・だし屋のノウハウを活かし、今まで以上に“だし”のおいしさにこだわった鍋つゆシリーズ「旨さ、別格。だし屋の鍋」へ全面改訂を行いました。

「鍋つゆ」商品を購入する際に、味わいで重視する項目について調査したところ、1位「だしのうま味が効いている」(66.7%)という結果になり、生活者は“だし”を最も重視して購入する傾向があることが分かりました(※1)。あわせて、「野菜がおいしく食べられる」、「最後まで味が飽きない」ことも重要視されています。当社はこのニーズに応えるべく、鰹節屋・だし屋として従来の「だしで味わうだし屋の鍋」シリーズを全面改訂し、「旨さ、別格。だし屋の鍋」シリーズを発売します。

(※1)「鍋つゆ」商品を購入する際に、味わいで重視する項目



今回の全面改訂では、パッケージデザイン変更によるブランド感の統一を行いました。また、新商品として、当社鍋つゆ売上1位の「豚しゃぶ野菜鍋つゆかつお」の姉妹品となる「豚しゃぶ野菜鍋つゆ真鯛ゆず」と、国産の牛だしにこだわった「牛だし塩鍋つゆ」の2品を発売いたします。「豚しゃぶ野菜鍋つゆ真鯛ゆず」は、愛媛県宇和海産の真鯛からじっくりと煮だした“だし”が特長の鍋つゆです。この他にも、「鰹荒節の奥深いだし寄せ鍋つゆ」、「地鶏だしのうま味ちゃんこ鍋つゆ」、「地鶏だし塩鍋つゆ」では味のリニューアルを行い、これまで以上にだしのうま味や風味を感じられる鍋つゆに仕上げました。

近年、生活者の健康志向の高まりや、調理が簡単なことから家族や仲間と家庭で鍋を食べる機会が増えています。当社は「鰹節屋・だし屋」として、“だし”を活かした鍋つゆで、家族全員が満足できる鍋を提供してまいります。

「旨さ、別格。だし屋の鍋」ブランドステートメント



1. “だし”の質・種類・ブレンドにこだわる

“鰹節屋・だし屋”のノウハウを活かし、家庭では出せないだしのおいしさが味わえる。

2. “だし”が様々な具材の味を引きだせる

だしの効きが具材本来のうま味と風味を引きだして、いろんな具材の味がおいしくまとまる。

3. 健康的な食生活に貢献する

だしを効かせて塩分を控えているから最後までつゆがおいしく、具材の栄養がまるごと摂れる。



購買喚起機能を備えた「プロモーション段ボール（プロ段）」

さらに、全面改訂にあわせ、鍋つゆ初の購買喚起機能を備えた「プロモーション段ボール（プロ段）」を、レンゴー株式会社と共同開発いたしました。プロモーション段ボールとは、通常段ボールの輸送機能に加え、“購買喚起の機能”を兼ね備えた段ボールのことで、美粧性が高く、POP 等を用意しなくてもプロ段を積むだけで、季節感と活気のある売り場を実現します。



通常段ボール

プロモーション段ボール(プロ段)

ポイント

- ・パッケージからおいしさと、鍋のシズル感伝わる
⇒売り場の鮮度感・季節感 UP
⇒販促物設置不要（パッケージが POP の役目）
- ・ジャンブルケース・専用什器への積み替え不要
⇒作業性向上



全品「プロ段」対応

1. 商品概要

商品名	豚しゃぶ野菜鍋つゆ かつお 750g	豚しゃぶ野菜鍋つゆ 真鯛ゆず 750g	鯉荒節の奥深いだし 寄せ鍋つゆ 700g	地鶏だしのうま味 ちゃんこ鍋つゆ 700g
商品画像				
標準小売価格	350 円(税抜)	350 円(税抜)	300 円(税抜)	300 円(税抜)
発売地域	全国	全国	全国	全国
商品名	地鶏だし塩鍋つゆ 700g	黒豚だし醤油鍋つゆ 700g	焼あごだし塩鍋つゆ 700g	牛だし塩鍋つゆ 700g
商品画像				
標準小売価格	300 円(税抜)	300 円(税抜)	300 円(税抜)	300 円(税抜)
発売地域	全国	全国	全国	全国

2. 発売日 2020 年 8 月 20 日