



いいだし、いい鰹節。

NEWS RELEASE

数量限定！春を感じるかつお節 ヤマキ『桜燻し花削り』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、「桜燻し花削り 25g」を全国で新発売します。

『桜燻し花削り』は、かつお節原料を節に加工する焙乾工程*1の7番火のうち4番火までに“桜薪”を使用し、“桜薪”の甘く芳醇な香りをつけたかつお節です。通常、焙乾にはクヌギやナラ等の広葉樹を使用しますが、焙乾用の薪として貴重な桜を使用し、桜の季節に合わせて数量限定で発売します。さらに、ヤマキ独自のうま味の強い「氷温熟成法かつお節」*2を使用しているので、香りとともに、うま味をしっかりと感じる事ができるかつお節です。桜の花びらをイメージし、削り方もこだわりました。春が旬のたけのこや新タマネギ、菜の花などの食材と組み合わせて、春の香りを感じながらお楽しみください。

*1「焙乾工程」とは、薪を燃やして煙で燻しながら原料の水分を蒸発させます。燻し加熱した後、冷まし、また燻します。「焙乾→冷ます」工程を約20日間かけて繰り返して、かつお節（荒節）が出来上がります。

*2「氷温熟成法かつお節」とは、うま味成分であるイノシン酸が、当社通常品のかつお節に比べ1.5倍と、うま味の強いかつお節です。



おすすめレシピ

菜の花のおひたし



新タマネギのサラダ



たけのこの土佐煮



1、商品概要

商品名	桜燻し花削り
内容量	25g
標準小売価格	198 円（税抜 189 円）
JAN コード	4903065018484

2、発売日 2013 年 3 月 25 日（月）

3、問合せ先 ヤマキ株式会社 お客様相談室 ☎ 0120-552226 【受付時間：月～金 9：00～17：00】