

NEWS RELEASE

ふりかけるだけでラーメンをもっとおいしく！ 「ラーメンが旨くなるだし粉」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、「ラーメンが旨くなるだし粉」を発売します。

鰹節屋ヤマキとして、2011年よりかつお節のおいしさの価値・魅力を伝える活動「かつお節広め隊」の取り組みを行っています。様々な活動を通して、生活者の皆様にかつお節のおいしさを実感していただいておりますが、当社調べ（※）によると、日常的にかつお節を使用していない方が約3割いることがわかりました。そこで今回、普段かつお節を使用しない方にも手軽に削りぶしのおいしさを実感していただきたいという想いのもと、“ラーメンにふりかける混合削り粉末”を発売します。

「ラーメンが旨くなるだし粉」は、ラーメンのおいしさを引き立てるのに最適な「焼きあご」・「さば節」・「いわし煮干し」を絶妙なバランスでブレンドした混合削り粉末です。節原料を100%使用していますので、魚介本来の風味を存分にお楽しみいただけます。特に「さば節」は脂肪分の多い節を使用していますので、よりスープにコクを加えられます。ご家庭のラーメンにお好みの量をふりかけるだけで、外食で食べるような本格的なラーメンを手軽に味わえますので、削りぶしのおいしさを実感できます。

（※）インターネット調査 n=2,647 n=300（2013年8月）20～79歳女性（夕食を自宅で作る頻度が週3回以上）



1、商品概要

商品名	ラーメンが旨くなるだし粉
内容量	20g
標準小売価格	198円（税抜）
JANコード	4903065031230

2、発売日

2015年2月20日（金）