

NEWS RELEASE

鰹節屋がつくるプレミアムなめんつゆ・蕎麦つゆが 「極撰シリーズ」として新発売

～ 国内製造にこだわり、シンプルな原材料で作りました ～

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、以下 ヤマキ)は国内製造の原材料にこだわったプレミアムなブランド「極撰シリーズ」を新たに立ち上げ、「極撰めんつゆ 300ml」と、「極撰蕎麦つゆ 300ml」を新発売いたします。



極撰めんつゆ 300ml

国内製造にこだわった原材料を使用し、6種類のだしをブレンドしました。

■だし原料

かつお節／宗田かつお節／さば節／
うるめいわし節／昆布／いわし煮干

■調味料

しょうゆ／砂糖／みりん／食塩／醸造酢



極撰蕎麦つゆ 300ml

国内製造にこだわった原材料を使用し、4種類のだしをブレンドしました。

■だし原料

かつお節／宗田かつお節／さば節／
昆布

■調味料

しょうゆ／みりん／砂糖／醸造酢／食塩

コロナ禍による食生活の変化に伴い、家庭での食事機会が増加し、それにより原材料へのこだわりや健康志向といった、生活者の食事に対する意識が高まりました。また、本格志向から高品質製品への需要も増加しています。

これらの市場ニーズを踏まえ、プレミアムなブランド「極撰シリーズ」を新たに立ち上げました。「極撰シリーズ」は、少し高くてもより良いものを使いたい方をターゲットとしており、素材にこだわった商品開発を行っています。今回は、国内製造の原材料のみを使用した「極撰めんつゆ 300ml」「極撰蕎麦つゆ 300ml」を発売。鰹節屋・だし屋としてのノウハウを活かし、シンプルな原材料ながら、だしの美味しさを追求した極上なつゆに仕上げています。

また、パッケージにもこだわり、金箔でブランド名を表現。イラストに透かし加工を用いることで、上質感と特別感を演出しました。さらに、背景イラストには過去に採用していためんつゆのデザインを復刻。伝統を感じられるパッケージとしています。

1. 商品概要

商品名	極撰めんつゆ 300ml	極撰蕎麦つゆ 300ml
標準小売価格	515 円(税込)	515 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2022年2月21日

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいさと健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>