

## NEWS RELEASE

## 発売から54年、愛され続ける『だしの素 216g』が お客様の声を活かしデザインリニューアル

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、『だしの素 216g』の外箱と小袋のパッケージデザインをリニューアルして発売します。



### ■リニューアルのポイント

今回のリニューアルでは、お客様からいただいた声を活かし、外箱と小袋のパッケージデザインをより使いやすく、分かりやすいものに変更しました。開封口の形状は、より開けやすく閉めやすい形に、小袋には分量の目安を明記しました。また、パッケージ表面には商品のポイントである「便利な使い切り」のアイコンを追加しました。



### ■商品特長

ヤマキのだしの素は、“いつもの”定番の味として支持され、発売から54年を迎えました。

『だしの素 216g』は、ヤマキこだわりの3種のだし素材(かつお節粉末、宗田かつお節粉末、乾しいたけ粉末)を使用した、粉末タイプのだしの素です。4人分のみそ汁にちょうど使い切れる、1袋4gの便利な小袋パックです。粉末タイプであるため、煮物・炒め物・和え物など様々な料理に活用いただけます。

## ■商品を使ったアレンジレシピ例



### 『だしの素で作るシンプルうどん』

#### ・材料(1人前)

うどん…1玉 長ねぎ…適量 薬味…お好みで

【A】水…250ml だしの素…1袋(4g) しょうゆ・みりん…各小さじ2

#### ・作り方

①うどんを表示通りに茹でる。長ねぎは小口切りにする。

②鍋に【A】を入れて火にかける。

③茹であがったうどんを器に盛り、沸騰した②を注ぎ入れ、長ねぎをのせる。

## 1. 商品概要

商品名	『だしの素 216g』
標準小売価格	570円(税込)
発売地域	全国

## 2. 発売日 2023年2月20日(月)

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、「おいしさ」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>