

NEWS RELEASE

国内製造の原材料のみを使用した プレミアムなめんつゆ・蕎麦つゆブランド『極撰』シリーズが パッケージリニューアル！

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、以下 ヤマキ)は国内製造の原材料のみを使用したプレミアムなブランド『極撰』シリーズの「極撰めんつゆ 300ml」と「極撰蕎麦つゆ 300ml」のパッケージデザインをリニューアルして発売します。



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／こんぶだし／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／
こんぶだし

■調味料

しょうゆ／みりん／砂糖／醸造酢／食塩

『極撰』シリーズは鰹節屋・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ブランドです。国内製造の原材料のみを使用しためんつゆと蕎麦つゆは、濃厚なだしのうま味を特長としており、極撰めんつゆはヤマキめんつゆの約6倍、極撰蕎麦つゆはヤマキストレートそばつゆの約4倍のだし原料を含んでいます。

コロナ禍による家庭内での食事機会の増加に伴い、原材料へのこだわりや健康志向の向上といった生活者の食事に対する意識は変化してきました。ヤマキは、これらの市場ニーズを踏まえ、プレミアムなめんつゆ・蕎麦つゆブランドとして『極撰シリーズ』を2022年に発売。以来、少し高くてもより良いものを求めるお客様を中心に親しまれています。今回のリニューアルでは、こだわりである“原材料の国内製造”を強調するパッケージに変更しました。また、売り場での存在感アップに繋げていくために、ゴールドを基調としたより高級感のあるデザインにしています。

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 2024年2月20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>