

**鰹節屋だから、うまい。
一口目からおいしく、つゆが薄まりづらい「ストレートそうめんつゆ」の
おいしさをそのままに「お塩ひかえめストレートそうめんつゆ 500ml」が新登場！**

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、昨年発売 40 周年を迎えた「ストレートそうめんつゆ 500ml」の姉妹品として、塩分を 30%カット^(※1)した「お塩ひかえめストレートそうめんつゆ 500ml」を新発売します。

※1 日本食品標準成分表(八訂)増補 2023 年 めんつゆストレート比



■発売の背景

近年の健康志向の高まりにより、日々の食卓で「減塩」を意識する方が増えており、つゆカテゴリーにおける減塩関連商品の購入金額も着実に伸長しています。

ヤマキが「鰹節屋・だし屋」としてノウハウを注いで発売した減塩タイプ商品「お塩ひかえめめんつゆ 500ml」(2019 年発売)、「割烹白だしお塩ひかえめ 500ml」(2021 年発売)の 2 品は、いずれもだしのうま味がしっかりと感じられるレギュラータイプと変わらないおいしさが評価され、売上は好調に推移しています。

このような状況を踏まえ、より生活者のニーズにお応えするため、この度そうめんつゆユーザーの中でも塩分の摂取量が気になる健康志向の方々に向けて、減塩タイプの「お塩ひかえめストレートそうめんつゆ 500ml」を発売します。

■商品の特長

減塩タイプとなる本商品も、「鰹節屋だから、うまい。」をモットーに、レギュラータイプの「ストレートそうめんつゆ」と同様、一口目からおいしく、食べ進めてもつゆが薄まりづらい品質に仕上がっています。

・日々の生活で“減塩”を意識している方におすすめ

塩分 30%カット^(※1)で、塩分摂取量が気になる健康志向の方々にはぴったりの商品です。

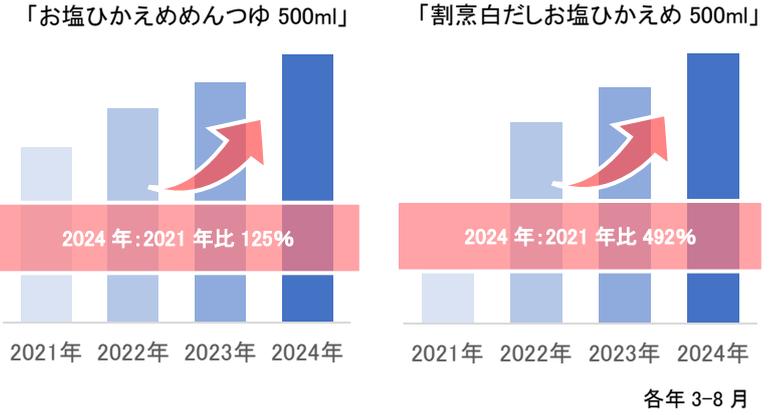
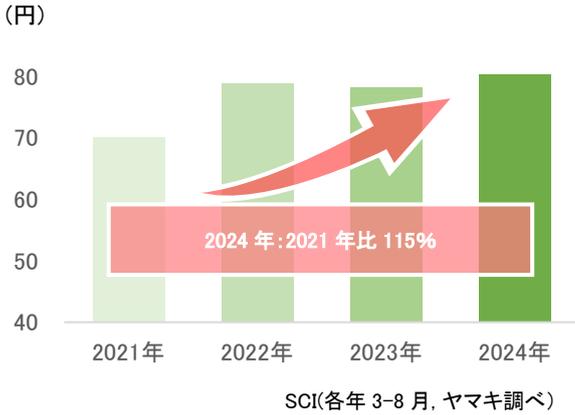
・レギュラータイプの「ストレートそうめんつゆ 500ml」と同等の味覚品質

塩分 30%カット^(※1)でもレギュラータイプと同じおいしさをお届けするために、国内製造のだし原料をさらに多く使用^(※2)し、だしのうま味をしっかりと効かせています。

※2 だし抽出原料の総量 ストレートそうめんつゆ 500ml 比較

減塩つゆカテゴリ100人当たり購入金額推移

ヤマキ減塩タイプ商品 売上推移(数量)



■「ストレートそうめんつゆ500ml」パッケージリニューアル

「ストレートそうめんつゆ500ml」は、かつお節、宗田かつお節、うるめいわし節、しいたけ、いわし煮干をブレンドしたストレートつゆです。後味にしっかりしたうま味とだしの余韻があり、食べ進めてもつゆが「薄まった」と感じにくい品質で多くの方からご好評をいただいている、ストレートつゆ市場で購入金額シェアがNo.1^(※3)の商品です。

2025年3月より、「選ばれてNo.1」のアイコンを新たに付けたパッケージにリニューアルします。この新しいパッケージにより、新規ユーザーをはじめ、ヤマキ商品のトライアルを促進し、ストレートつゆ市場のさらなる活性化を目指します。

※3 インテージSCI つゆカテゴリーストレートつゆ(瓶・PETボトル)2022年8月～2024年7月(15～79歳/沖縄除く)購入金額

1. 商品概要

商品名	お塩ひかえめストレートそうめんつゆ 500ml	ストレートそうめんつゆ 500ml
商品画像		
標準小売価格	540円(税込)	462円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2025年2月20日(木)

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>