

NEWS RELEASE

より愛されるブランドを目指し、ロングセラー商品『新鮮一番』シリーズ・『マイルドパック』シリーズをリニューアル！

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、『新鮮一番』および『マイルドパック』シリーズの一部商品の仕様を見直し、お客様がより手に取りやすく、お求めいただきやすい商品としてリニューアル発売します。



■商品仕様見直しの背景

『新鮮一番』シリーズは、削りたての風味や食感をそのまま楽しんでいただけることを大切にし、1992年の発売以来、30年以上にわたって多くの方々に親しまれています。

また、『マイルドパック』シリーズは、口どけが良く、香りや色合いが特長のかつおパックで、1980年の発売以来、40年以上にわたり愛され続け、どちらのシリーズも長年にわたり支持されているロングセラー商品です。

昨今の物価高の影響を受け、生活者の生活防衛意識が高まっています。これを受け、ヤマキは『新鮮一番』および『マイルドパック』シリーズの10袋入り商品の容量を8袋入りに変更し、より手に取りやすく、お求めいただきやすい価格にリニューアルしました。

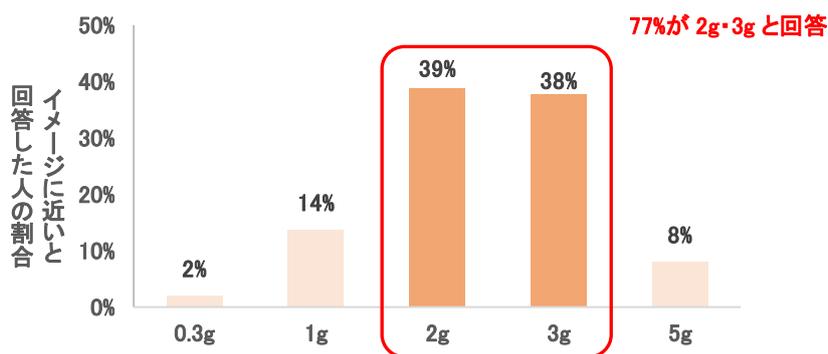
かつおパックを使った代表的なメニューには、「お好み焼き」「冷奴」、「おひたし」などがあります。かつおパックユーザーを対象とした調査では、約7割のユーザーが「相性が良い」のでお好み焼きにかつおパックを使っていることが分かりました。また、お好み焼き1枚に使用するかつおパックの量は、2~3gが最も一般的であることが確認されています。ロングセラー商品として、今後もご家庭でおいしい食事をお楽しみいただけるよう、1袋あたりの容量(それぞれ2.5g、2g、4g)はそのままに、変わらぬおいしさをお届けいたします。



※画像はイメージです。

《参考》

【お好み焼き 1 枚に使用するかつお節の量】



「お好み焼き」削り節製品に関する調査(n=175, 2020年 ヤマキ調べ)

※ かつおパックをお好み焼きに使用しているユーザーに、1~5gのかつおパックをトッピングしたお好み焼き画像を提示。普段の使用量に近いものを回答(SA)。

■『新鮮一番』シリーズ商品特長

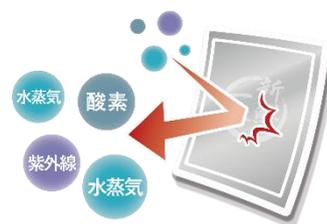
①鮮度を保つ「ハイバリアフィルム^(※1)」で削りたて食感そのまま

当社で最もバリア性の高い包材「ハイバリアフィルム^(※1)」を採用。

かつお節を酸素・水蒸気・紫外線から守り、香りや色味・風味をキープしています。

内部の水蒸気を逃さないため、削りたてのしっとり食感が続きます。

※1 当社通常品比



②鮮度を保ったカツオを使用

巻き網漁法に比べてカツオに傷がつきにくい一本釣り漁法で獲れた原料を使用しています。

1回の漁での漁獲量が少ないため凍結までスピーディーに行うことができ、鮮度を維持します。

③雑味が少なく、見た目も美しいかつお節

かつお節の風味と削りたてのふんわり食感を最大限に引き出すために、通常のかつおパックよりも少し大きめのサイズに削っています。かつお節の筋肉色素である色の濃い血合い^(※2)を取り除くことで、雑味が少なく見た目もきれいなかつお節に仕上げています。

※2 暗赤色をした血管の多く通った部分。

■『マイルドパック』シリーズ商品特長

①口どけ食感

かつお節の筋繊維を断つように「横削り」で削ることによって、繊細で柔らかい口当たりを実現。料理の食感を邪魔することなく、口の中でかつお節のうま味が広がります。

②まろやかな香り

くん臭が少ない枯節を使用。どのような食材・調味料とも相性が良い、まろやかなで上品な香りがポイントです。

③上品な色

色の濃い血合いを取り除く一手間を加えています。この工程により、きれいなピンク色の削りぶしとなり、見た目も美しく仕上がります。

1. 商品概要

商品名	新鮮一番かつおパック 2.5g × 8P	マイルドパック 2g × 8P	マイルドパック 4g × 8P
			
標準小売価格	323 円(税込)	334 円(税込)	486 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>