

## NEWS RELEASE

## 「ヤマキ割烹白だし®」ブランドサイトをリニューアル公開 ～白だしの基本知識やレシピ特集など、より便利に活用できる仕様に～

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、2025年3月27日(木)に「ヤマキ割烹白だし®」のブランドサイトをリニューアルし、公開したことをお知らせします。

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



「ヤマキ割烹白だし®」は、鰹だしの上品な香りとうま味を効かせた万能タイプの液体調味料で、その汎用性の高さと使いやすさから、多くの方々にご愛用いただいております。一方で、ヤマキが実施した生活者調査<sup>(※1)</sup>では、「使い方がわからない」「使用機会がない」との声が寄せられています。これらの課題に対し、生活者に役立つ情報をお届けすることで、本品の新たな利用シーンが広がり、市場のさらなる成長が期待できることがわかりました。こうした市場の成長余地を踏まえ、同カテゴリーのシェア No.1<sup>(※2)</sup>メーカーであるヤマキは、より多くの方に本品を手軽にお使いいただけるよう、ブランドサイトを全面的にリニューアルしました。

リニューアルしたブランドサイトでは、初めて「ヤマキ割烹白だし®」を使用する方にもわかりやすいよう、基本的な使用方法や料理別の黄金比(希釈の割合)を紹介。また、炊き込みご飯や鍋、そうめんなど、本品を使った多彩なレシピを特集ページとして新設し、長くご愛用いただいているお客様にもより楽しんでいただける情報をお届けします。

「ヤマキ割烹白だし®」はこれからも皆様の料理をそっと手助けできるような調味料を目指してまいります。



※1 FOODATA 生活者調査 「ヤマキ割烹白だし®」実態調査 ※2023年10月実施(n=1,000)

※2 インテージ SCI 白だしカテゴリー 2023年8月～2024年7月(15歳～79歳/沖縄なし)購入金額

## ■「ヤマキ割烹白だし。」について

「ヤマキ割烹白だし。」は、鰹節屋・だし屋としてのこだわりを活かした、鰹だしの上品な香りとうま味を効かせた万能タイプの液体調味料です。1994年の発売以来、削りたてのかつお節からとった濃厚なだしや薄めるだけで味が決まる簡便性が支持され、30年以上にわたって親しまれています。良質なかつお節から抽出しただしにより、「だし巻き卵」や「から揚げ」などをジューシーできれいに仕上げることができます。

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>

