

NEWS RELEASE

“サツと”いれるだけで、つゆの量も濃さも自分好みに調整可能！ 顆粒タイプの鍋つゆの素『サツと鍋™』シリーズを新発売

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、顆粒タイプの鍋つゆの素「サツと鍋 寄せ鍋の素」、「サツと鍋 鶏しお鍋の素」の2品を発売します。『サツと鍋™』シリーズは、これまでのパウチタイプや個食タイプの鍋つゆでは難しかった“つゆの量や濃さの調整”を可能にした、自分好みの鍋が楽しめる鍋つゆの素です。



■発売の背景

鍋料理は、「家にある食材で手軽に作れる」「からだが温まる」「野菜をたっぷり食べられる」といった理由から、季節を問わず多くの家庭で親しまれています。近年では、家族や友人と囲むだけでなく、ひとりで楽しむ、少人数で手軽に味わうなど、鍋を囲むスタイルが多様化してきました。また、つけだれにつけて食べる従来のスタイルよりも、スープで味つけされた鍋を“最後の一口まで楽しむ”食べ方が主流となりつつあります。

こうした中で、鍋つゆの使われ方や求められる役割にも変化が見られるようになりました。たとえば、パウチタイプの鍋つゆは、つゆの完成度や手軽さが支持される一方で、「食べる人数に対して容量が多すぎる／少なすぎることがある」「持ち帰るのに重く、保存時にややかさばる」といった声が寄せられています。また、食事中にスープの味が薄まってしまった際など、調整のしづらさを感じるケースもあるようです。個食タイプについても、「濃さをもう少し調整したい」「食べている途中で量を少し足したい」といったニーズがある中で、柔軟な調整が難しいという一面があります。

こうした背景をふまえ、ヤマキは「つゆの量や濃さを自分好みに自由に調整したい」という生活者の声に応える新たな鍋つゆのかたちとして、顆粒タイプの『サツと鍋™』シリーズの開発に至りました。

■『サツと鍋™』シリーズについて

ポイント

① つゆの量も濃さも、“サツと”自分好みに調整可能

山盛り大さじ1杯(約10g)=1人前の設計で、食べる人数や好みに合わせてつゆの量や濃さを自由に調整できます。また、溶けやすい顆粒タイプなので、食べている途中でつゆが足りない時や味が薄まった時も、“サツと”加えるだけで、手軽に味を整えることができます。×を含めて鍋を食べ終わるまで、自分好みのおいしさで味わえるのが特長です。

② 軽くてストックしやすく、使いたい分だけ使える

軽量でコンパクトなパウチ形状のため、持ち帰りやすく、収納時にも場所を取りません。開封後もチャック付きで常温保存が可能。また、個包装ではないため1つずつ開封する手間がかからず、ゴミも少なくて済みます。

③ 鍋以外にも幅広いアレンジが可能

寄せ鍋の素はうどん・野菜炒め・パスタに、鶏しお鍋の素は参鶏湯(サムゲタン)風スープや炒飯にと、鍋以外の料理にも活用可能。「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」ならではのうま味設計で、さまざまなメニューをおいしく仕上げます。



■商品の特長

「サツと鍋 寄せ鍋の素」

①だしが主役。野菜にも肉にも合う、万能タイプの寄せ鍋つゆ

かつおと醤油をベースに、香りを引き立てる製法で加工したかつお節粉末を一部使用。

さらに、昆布・いわし・宗田かつお節を加えることで、野菜や肉と合わせてもだしの存在感がしっかりと感じられる、深みのある味わいに仕上げました。

②定番鍋にも、アレンジにも活躍する使い勝手のよさ

だしの力強さと醤油のコクが調和した味わいは、具材の味を引き立てます。

定番の寄せ鍋はもちろん、うどんや野菜炒め、パスタなどのアレンジメニューにも使える、使い勝手の良い一品です。

「サツと鍋 鶏しお鍋の素」

①まろやかでコクのある、白湯仕立ての鶏しお鍋つゆ

ヤマキのロングセラー「地鶏だし塩鍋つゆ」の味をベースに、鶏と豚のだし、玉ねぎのうま味を加えた白湯仕立ての鍋つゆ。まろやかでコクのある味わいが特長で、やさしい味わいを好む方にもおすすめです。

②炒飯やスープにも。クセのなさがアレンジ力に

クセのない白湯だしは、炒飯やうどん、参鶏湯(サムゲタン)スープなどのアレンジメニューにも活躍。肉や野菜のうま味とよくなじみ、毎日のお料理にも使いやすいやさしい味わいに仕上げています。

1. 商品概要

商品名	サツと鍋 寄せ鍋の素 60g	サツと鍋 鶏しお鍋の素 60g
標準小売価格	324 円(税込)	324 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2025 年 8 月 20 日(水)

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>