

NEWS RELEASE

「ヤマキ めんつゆ」のブランドサイトをリニューアル ～夏はそうめん、冬は煮物や鍋まで。年間を通じて楽しめるレシピを拡充～

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 9 月 8 日(月)に「ヤマキ めんつゆ」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/mentsuyu/>



「ヤマキ めんつゆ」は、1979 年の発売以来、ヤマキを代表するロングセラー商品です。夏のそうめんをはじめ、うどんや丼ものなど幅広いメニューで親しまれ、つゆカテゴリー濃縮中容量シェア No.1(※)を継続して獲得し、2024 年度には過去最高の売上を達成しました。

今回のリニューアルでは、発売から 45 年以上にわたり多くのおお客様にご愛用いただいている「ヤマキ めんつゆ」の魅力をより幅広くお伝えすることを目指しました。こだわりの製法や歴史を紹介する新コンテンツを設けたほか、年間を通して活用いただけるレシピ特集ページを新設。麺類だけでなく、煮物や漬け込み料理、パスタなど多彩なメニューをご提案し、日々の食卓に新しい発見をお届けします。

※インテージ SCI つゆカテゴリー濃縮中容量(351-700ml) 2024 年 4 月～2025 年 3 月(15～79 歳/沖縄なし)購入金額

■リニューアル内容

・「めんつゆのこだわり」ページの新設

鰹節屋・だし屋ならではのおいしさの理由や、発売からの歴史を紹介。

・「めんつゆ活用レシピ」の拡張

そうめん・うどん・丼ものなどの定番に加え、煮物・煮浸し・漬け・パスタといった年間を通して楽しめる特集ページを展開。

さらに鍋やメイン料理など、ヤマキおすすめのレシピも掲載。



■「ヤマキ めんつゆ」について

「ヤマキ めんつゆ」は、鰹節屋・だし屋としての技とこだわりを活かし、かつお節の芳醇な香りと力強いうま味を効かせた濃縮タイプの万能つゆです。1979 年の発売以来、だし本来の味わいと、希釈するだけで手軽に料理が決まる利便性が評価され、45 年以上にわたって多くのお客様に愛され続けてきました。良質なかつお節から引き出しただしの力で、そうめんや煮物はもちろん、炒め物や丼ものまで幅広い料理を簡単においしく仕上げることができます。



「ヤマキ めんつゆ」を使用したおすすめレシピ

- ・サーモンのめんつゆ漬け丼

<https://www.yamaki.co.jp/recipe/?p=10633>

- ・めんつゆで作るきゅうりの一本漬け

<https://www.yamaki.co.jp/recipe/?p=19736>

- ・なすの揚げない揚げ浸し

<https://www.yamaki.co.jp/recipe/?p=19548>

- ・めんつゆで作るワンパンアラビータ

<https://www.yamaki.co.jp/recipe/?p=19557>



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>