

NEWS RELEASE

「かつお粉 40g」「けずり粉 45g」 環境と健康に配慮したパッケージにリニューアル！

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、主要商品の「かつお粉 40g」、「けずり粉 45g」のパッケージを、11 月上旬より順次リニューアル発売します。

今回のリニューアルでは、外袋のプラスチック使用量を約 14%(重量比較)削減するとともに、印刷に使用するインキの一部に植物由来インキを採用し、環境への配慮を強化しました。さらに、健康志向の高まりを背景に、本商品に含まれる“たんぱく質”の量を分かりやすく伝えるアイコンを新たにパッケージに表示。利便性や内容量はそのままに、環境にも体にもやさしい商品へと進化しています。



ヤマキは、長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」に基づき、ヤマキ CSV(共有価値創造)のテーマとして「体の健康」「地球の健康」「心の健康」への貢献を掲げ、環境負荷の低減や持続可能な社会の実現に向けた取り組みを進めています。

近年、健康志向や環境意識の高まりにより、毎日の食事でも“おいしさ”とともに“体や地球へのやさしさ”を重視する生活者が増えています。こうした社会の変化を受け、ヤマキでは「かつお粉 40g」「けずり粉 45g」のパッケージを、環境に配慮した仕様に変更するとともに、たんぱく質含有量を分かりやすく伝えるデザインに改良しました。

“たんぱく質”は、健康維持に大切な栄養素のひとつとして、幅広い年代の方々に知られています。一方で、どの食品に多く含まれるのかが分かりにくいと感じる人も少なくないようです。今回のリニューアルでは、環境負荷の低減を図るパッケージを採用するとともに、生活者の関心が高まっている栄養情報がひと目で伝わるアイコンを明示し、情報の視認性を高めました。

ヤマキでは今後も、環境配慮型パッケージの採用と、(生活者の関心が高い)栄養情報の分かりやすい発信を通じて、環境と健康という社会課題の解決に積極的に取り組んでまいります。

■リニューアルのポイント

①環境にやさしいパッケージへ

- ・外袋に使用するプラスチック資材の量を1袋あたり約14%削減
- ・印刷インキの一部を植物由来に変更

②健康志向に応える情報設計

健康を意識する生活者に向けて、たんぱく質量をアイコンで分かりやすく表示しました。

また、味噌汁に小さじ1杯加えるだけでうま味と香りがアップする「ワンランクアップ術」も継続して掲載しています。



■商品の特長

「かつお粉 40g」、「けずり粉 45g」はお味噌汁や煮物の”だし”としてはもちろん、お好み焼きや冷奴などの”トッピング”としても幅広く活用されている商品です。原料にはかつお節・いわし煮干・さば節・むろあじ節を使用しており、魚由来のたんぱく質が多く含まれています。健康志向の中高年層を中心に支持されており、いつものお味噌汁に小さじ1杯分を加えるだけで、うま味と香りがワンランクアップするのも特長です。

1. 商品概要

商品名	かつお粉 40g	けずり粉 45g
標準小売価格	296 円(税込)	179 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2025 年 11 月上旬より、順次店頭にて切り替え予定

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>