

NEWS RELEASE

健康と環境に配慮したパッケージへ ヤマキ「にぼしっ子® 50g」「瀬戸内産にぼしだし 120g」リニューアル発売 ～たんぱく質・カルシウムをアイコンで分かりやすく表示～

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、2026 年に発売 45 周年を迎えるロングセラー「にぼしっ子® 50g」(2 月中旬発売予定)と、瀬戸内産煮干を使用した「瀬戸内産にぼしだし 120g」(6 月中旬発売予定)のパッケージをリニューアル発売します。

今回のリニューアルでは、健康意識の高まりを背景に、本商品に含まれている“たんぱく質”・“カルシウム”の含有量をアイコンで分かりやすく表示しました。さらに、パッケージ印刷には、植物由来のバイオマスインキを採用し、健康と環境に配慮した仕様としました。



にぼしっ子® 50g



瀬戸内産にぼしだし 120g

■リニューアル背景

近年、健康維持や成長に欠かせない栄養素として、“たんぱく質”や“カルシウム”が注目されています。一方で、日常の食事で「どの食品にどれだけ含まれるか分かりにくい」という声も多く聞かれます。ヤマキはこうしたお客様のお声に応え、2024 年より「食べる小魚」や「かつお粉」「けずり粉」のパッケージを変更してきました。今回、その取り組みの第三弾として、煮干粉末 2 商品も“たんぱく質”や“カルシウム”の含有量を分かりやすくお伝えするパッケージにリニューアルします。

栄養に関する情報の分かりやすい発信と環境にやさしいパッケージで、毎日の食卓に健康と未来への思いやりをお届けします。

■リニューアルのポイント

①健康志向に応える情報の見える化

使用目安(小さじ 1 杯)に対して“たんぱく質”・“カルシウム”がどのくらい含まれるかを、アイコンで分かりやすく表示しました。

②環境負荷低減

パッケージ印刷に使用するインキの一部を植物由来のバイオマスインキに変更し、環境負荷の低減を図りました。

③シリーズ展開

「にぼしっ子® 50g」は、2025 年にリニューアルをした「かつお粉 40g」「けずり粉 45g」と形態・デザインを統一しました。また、容器形態を従来のスタンド型から平袋型に変更し、形態の統一を図りました。



粉末商品シリーズ パッケージ

ヤマキの取り組み

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。今回のリニューアルは、「体の健康」と「地球の健康」に資する施策の 1 つです。
今後も、こうしたパッケージの改善や情報発信などを通じて、健康と環境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。

■商品の特長

「にぼしっ子® 50g」と「瀬戸内産にぼしだし 120g」は、だしとしてはもちろん、ご飯・卵料理・和え物などのトッピングにも幅広く使える粉末タイプです。

原料には煮干を使用しており、魚由来のたんぱく質とカルシウムが多く含まれています。また、パッケージ裏面では味噌汁をワンランクアップさせる使い方を紹介。小さじ 1 杯を加えるだけで、手軽においしさもプラスできます。

ブランドサイト URL : <https://www.yamaki.co.jp/special/dashiko/>

・にぼしっ子® 50g

発売 45 年を迎えるヤマキのロングセラー商品。いわし煮干としいたけのうま味で、日々の料理にさっと加えるだけで味の厚みと香りが引き立ちます。

・瀬戸内産にぼしだし 120g

瀬戸内産かたくちいわし煮干を 100%使用し、粉末化した商品。だし取りはもちろん、仕上げのコク足しにも最適です。

1. 商品概要

商品名	にぼしっ子® 50g	瀬戸内産にぼしだし 120g
標準小売価格	244 円(税込)	486 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日

「にぼしっ子® 50g」は 2 月中旬より、「瀬戸内産にぼしだし 120g」は 6 月中旬より、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>