



NEWS RELEASE

歴史を味わう鍋つゆシリーズ第2弾 夏目漱石の鴨鍋、伊藤博文とふぐの逸話に着想を得た 鍋つゆを新発売

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、歴史上の偉人にまつわる食をテーマにした鍋つゆシリーズの新品として、「漱石鍋つゆ 鴨醤油700g」と「博文鍋つゆ ふぐ塩山椒仕立て700g」を2026年8月20日(木)より全国で発売します。

本シリーズは、だしのおいしさに加え、偉人にまつわる逸話や歴史的背景を楽しめる商品として2025年に発売し、多くのメディアで取り上げられるなど、注目を集めました。今回新たに、日本近代文学を代表する文豪・夏目漱石と、初代内閣総理大臣・伊藤博文をテーマとした2品を発売し、シリーズのラインナップを拡充します。



漱石鍋つゆ 鴨醤油700g



博文鍋つゆ ふぐ塩山椒仕立て700g

■発売の背景

2025年度の鍋つゆ市場は、前年に比べて気温が低い傾向にあったことや、鍋関連食材価格が比較的安定していたことなどを背景に、前年比102%と堅調な成長で推移しました。また、独自の味わいやコンセプトを打ち出した商品が相次いで登場するなど、常に新しいテーマや切り口が求められる市場でもあります。

こうした中、ヤマキは2025年に「龍馬鍋つゆ 地鶏だし塩700g」「西郷鍋つゆ 黒豚だし醤油700g」「高杉晋作鍋つゆ 真鯛だし塩700g」を発売しました。鯉節屋・だし屋ならではのだしにこだわった味づくりに加え、歴史上の偉人をテーマにしたユニークな商品名やパッケージが支持され、販売実績は目標比130%超となりました。

また、生活者からは「歴史のつながりもあり、3品を揃えたい」「1つの店舗で揃わず、複数店舗をハシゴして買い回った」といった声も寄せられ、食べ比べの楽しさや食卓でのコミュニケーションにつながる商品として、評価されています。

こうした反響を受け、さらなる食の楽しさを提案するため、新たな偉人を題材とした2品を開発しました。

■歴史上の偉人にまつわる食をテーマにした鍋つゆについて

① 素材のうま味を活かした味わい

それぞれの偉人に由来する素材のうま味を活かし、鍋の具材をおいしく食べられる味わいに仕上げました。食べ応えがありながらも、最後まで飽きずに楽しめます。

② 選ぶ楽しさや、食卓で会話が広がるコンセプト

偉人の食にまつわるエピソードや逸話をもとに、いつもの鍋とは違った楽しさを提案します。商品名やパッケージデザインにより、店頭での選ぶ楽しさや食卓で会話が広がるきっかけにもつながります。

③ 揃えて、食べ比べたくなるラインナップ

地鶏だし、黒豚だし、真鯛だし、鴨、ふぐなど、個性豊かな味わいを展開。複数の商品を揃えて食べ比べも楽しめます。



龍馬鍋つゆ
地鶏だし塩 700g



西郷鍋つゆ
黒豚だし醤油 700g



高杉晋作鍋つゆ
真鯛だし塩 700g

新発売



漱石鍋つゆ
鴨醤油 700g

新発売



博文鍋つゆ
ふぐ塩山椒仕立て 700g

■商品の特長

「漱石鍋つゆ 鴨醤油 700g」

日本近代文学の礎を築いた夏目漱石が、門下生らと困んだとされる鴨鍋に着想を得ました。鴨由来の濃厚なうま味を持つエキスを使用し、まろやかなコクのある醤油ベースの味わいに仕上げています。肉や野菜と合わせることで、鴨のうま味と醤油のコクが広がる鍋を楽しめます。

「博文鍋つゆ ふぐ塩山椒仕立て 700g」

初代内閣総理大臣・伊藤博文と下関でのふぐにまつわる逸話をモチーフにしています。ふぐエキスのうま味を効かせた塩ベースの鍋つゆに、山椒の爽やかな香りを合わせました。白身魚や野菜とも相性がよく、山椒の香りがアクセントになった上品で奥行きのある味わいに仕上げています。

1. 商品概要

商品名	漱石鍋つゆ 鴨醤油 700g	博文鍋つゆ ふぐ塩山椒仕立て 700g
希望小売価格	390 円(税込)	390 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2026年8月20日(木)

ヤマキは、「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」として鯉節とだしを通じて、「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>