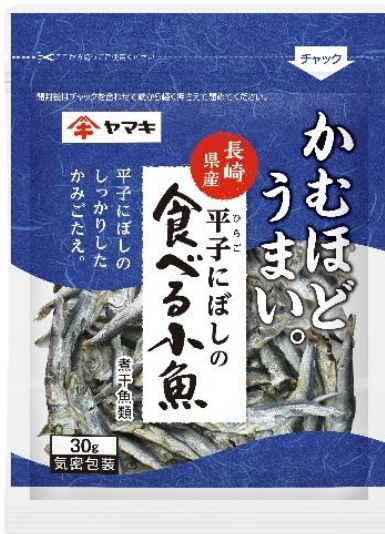


かむほどにうま味が広がる！ 長崎県産マイワシ使用“食べる小魚”を全国発売 ～煮干市場の中で拡大する“食べる”需要に対応～

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、長崎県産マイワシを使用した「平子にぼしの食べる小魚 30g」を2026年8月20日(木)より全国で発売します。

本商品は、間食およびおつまみ用途の需要に着目し、しっかりとした「かみごたえ」とそこから得られる「満足感」が特徴の“食べる小魚”です。食間の小腹を満たしたいときやおつまみとしてお楽しみいただけます。



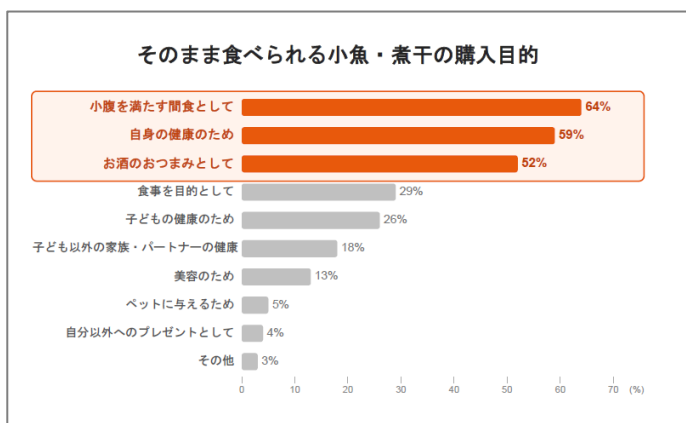
平子にぼしの食べる小魚 30g

■背景

煮干市場は、漁獲環境の変動やコスト上昇などの影響もあり、だし用途を主とした従来の需要構造に変化が生じています。その中で、そのまま食べられる小魚カテゴリーでは、20～40代および60代で購入金額の伸長が見られる^(※1)など、だし用途とは異なる間食・おつまみなどのそのまま食べる需要の広がりが見受けられます。

また、ヤマキが実施した調査においても、「食べる小魚・煮干」の購入目的として、「小腹を満たす間食」「自身の健康のため」「お酒のおつまみ」といった回答が上位に挙がっており^(※2)、健康を意識しながら楽しめる間食・おつまみとして受け入れられている様子が見受けられます。

こうした需要の広がりを背景に、ヤマキでは西日本エリアにて「平子にぼしの食べる小魚 30g」を2025年2月よりエリア限定商品として先行販売し、多くのお客様からご好評をいただきました。こうした反響を踏まえ、より多くの生活者の方に、本商品のしっかりとした食感と、かむほどに広がるうま味をお楽しみいただけるよう、全国で発売いたします。



※2「そのまま食べられる小魚・煮干の購入目的に関するアンケート(n=911)」2022年8月・ヤマキ調べ

■商品の特長

① 長崎県産マイワシ使用

身が大きくしっかりしている長崎県産のマイワシを使用。カタクチイワシに比べてかみごたえのある食感をお楽しみいただけます。

② かむほどに広がるうま味

しっかりとした魚のうま味に加え、ほどよい塩味があるので、おやつ・間食はもちろん、おつまみにもおすすめです。

③ 間食ニーズに応える満足感設計

短時間でも満足感を得られる食感により、健康志向の間食ニーズに対応しています。

1. 商品概要

商品名	平子にぼしの食べる小魚 30g
希望小売価格	オープン価格
発売地域	全国

2. 発売日 2026年8月20日(木)

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>