



NEWS RELEASE

～鯉節屋のヤマキが「だし」にこだわり抜いた「ちょっと贅沢な匠のだし」シリーズ～

『関西風うどんつゆ』 新発売！！

「自然の味を大切にします。」を企業コンセプトに、安全・安心で高品質の商品作りを目指すヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、だしにトコトンこだわった『ちょっと贅沢な匠のだし 関西風うどんつゆ 300ml』を新発売いたします。

日本人の食事には欠かすことが出来ない、日本の食文化とは切っても切り離せないものが「だし」です。つゆの商品作りにおいても、「だし」は商品の味を決定する大切なものです。「だし」の効いたつゆは、その香りが食欲をそそるのももちろん、つゆそのものに“うま味”や“コク”、“深み”を与えてくれます。

「ちょっと贅沢な匠のだし」シリーズは、ヤマキが鯉節屋としてつゆを作り続けることで培ってきた独自の技術とノウハウを基に、「だし」にこだわり、メニューにあった「だし」を選択し、バランスよく効かせることで生み出した逸品です。今回、このシリーズに、うどんのかけつゆ、つけつゆに使える、濃縮タイプの『ちょっと贅沢な匠のだし関西風うどんつゆ 300ml』を新たに発売致します。

シリーズには、『蕎麦つゆ』・『素麺つゆ』・『天つゆ』があり、すべてにうま味の強い「氷温熟成かつお節」を使用しています。当社通常品のかつお節と比較して、うま味成分であるイノシン酸が 1.5 倍含まれている、鯉本来のうま味を余すところなく引き出した「氷温熟成かつお節」を贅沢に使用しています。今回、『蕎麦つゆ』、『素麺つゆ』もリニューアルし、やや塩味（えんみ）やしょう油感を抑え、よりまろやかな味わいになりました。それぞれの用途の合わせた味わいに仕上げているので、うどん・そば・そうめん・天ぷら、それぞれ素材の美味しさを充分に楽しめます。鯉節屋のヤマキだからこそできた、「だし」にこだわり抜いたちょっと贅沢な味わいをぜひご家庭でお楽しみください。

■商品特長

『ちょっと贅沢な匠のだし 関西風うどんつゆ 300ml』

「氷温熟成かつお節」から取った濃厚なだしに、宗田かつお節、さば節、うるめいわし節、真昆布のうま味を合わせた、豊かなだし感を楽しめる濃縮タイプの関西風のうどんつゆです。

『ちょっと贅沢な匠のだし 蕎麦つゆ 360ml』

「氷温熟成かつお節」からとった濃厚なだしに、本かえしを合わせたまろやかな味わいのストレートタイプの蕎麦つゆです。

『ちょっと贅沢な匠のだし 素麺つゆ 360ml』

「氷温熟成かつお節」からとった濃厚なだしに、濃口醤油と薄口醤油を絶妙なバランスで合わせた、だしの風味が楽しめるストレートタイプの素麺つゆです。（※夏季限定）

『ちょっと贅沢な匠のだし 天つゆ 300ml』

「氷温熟成かつお節」からとった濃厚なだしに、まろやかな道南産真昆布だしを合わせた素材を引き立てる天つゆです。

新商品



=====**商品仕様**=====

【商品名】 ちょっと贅沢な匠のだし 関西風うどんつゆ

【内容量】 300ml

【標準小売価格】 273 円（税抜 260 円）

【JAN コード】 4903065238957

【発売日】 2012 年 2 月 27 日（月）

リニューアル



=====**商品仕様**=====

【商品名】 ちょっと贅沢な匠のだし 蕎麦つゆ

【内容量】 360ml

【標準小売価格】 347 円（税抜 330 円）

【JAN コード】 4903065238851

リニューアル



=====**商品仕様**=====

【商品名】 ちょっと贅沢な匠のだし 素麺つゆ

【内容量】 360ml

【標準小売価格】 347 円（税抜 330 円）

【JAN コード】 4903065238806

リニューアル



=====**商品仕様**=====

【商品名】 ちょっと贅沢な匠のだし 天つゆ

【内容量】 300ml

【標準小売価格】 242 円（税抜 230 円）

【JAN コード】 4903065238905

<本品に関するお問い合わせ先>

ヤマキ株式会社 家庭用事業部

TEL : 03-3251-1398 担当 : 栗原、鈴木