



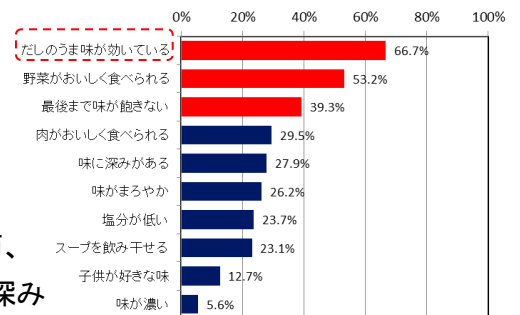
NEWS RELEASE

鍋メニューの定番「寄せ鍋」と「ちゃんこ鍋」に加え、「あごだし鍋」もラインナップ
だしに徹底的にこだわった、だし屋ヤマキならではの鍋つゆ3品を新発売！

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)は、だしに徹底的にこだわった鍋つゆ3品を新発売します。ヤマキの「だしで味わうだし屋の鍋」は、鯉節屋・だし屋のノウハウを活かし、家庭では作り出せないだしの美味しさにこだわった鍋つゆシリーズです。

近年、生活者の健康志向の高まりや、調理が簡単なことから家族や仲間と家庭で鍋を食べる機会が増えています。バリエーションが豊富な市販の鍋つゆの中で、生活者は味において“だし”を最も重視して購入している傾向があります(※1)。今年もヤマキでは、だしに徹底的にこだわった鍋つゆを揃えました。

(※1) Q.「鍋つゆ」商品を購入する際に、味わいで重視する項目



寄せ鍋つゆは、自社工場で抽出した焼津産かつお節、国産うるめいわし節、長崎県産いわし煮干しのだしに、昆布とホタテのうま味を合わせることでより深みのある味に仕上げた鍋つゆです。飽きのこない味わい深いつゆをお楽しみください。

ちゃんこ鍋つゆは、名古屋コーチンのだしの“先味のうま味”と、阿波尾鶏のだしの“中味から後味のコク”により、鶏のうま味とコクがバランスよく味わえるように仕上げた鍋つゆです。肉や野菜などの栄養が溶け込んだつゆを最後までおいしく味わえるよう、“最後の一滴までうまいだし”にこだわりました。**あごだし塩鍋つゆ**は、うま味と香りが強い長崎県産の焼きあご煮干しにいわし煮干しを合わせることで、焼きあごの風味を一層引き立てる味わいになっています。自社工場での抽出にこだわった2種類のだしにより、最後までだしを楽しめる鍋つゆです。

ヤマキはだしの力でおいさと健康な食生活を応援します。

1. 商品概要

商品名	だしで味わう 寄せ鍋つゆ 750g	だしで味わう ちゃんこ鍋つゆ 750g	あごだし塩鍋つゆ 700g
商品画像			
内容量	750g	750g	700g
標準小売価格	350円(税抜)	350円(税抜)	300円(税抜)
発売地域	全国	全国	全国

2. 発売日:2019年8月20日