

NEWS RELEASE

ヤマキ鍋つゆ売上 No.1「豚しゃぶ野菜鍋つゆ」シリーズから 「辛味噌にんにく」「生姜白湯」が新発売 さらに、シリーズ初となる個食タイプの鍋つゆも新たに登場

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、人気の「豚しゃぶ野菜鍋つゆ」シリーズより、新たに「豚しゃぶ野菜鍋つゆ辛味噌にんにく 750g」と「豚しゃぶ野菜鍋つゆ生姜白湯 750g」の2品を発売いたします。また、シリーズ1の人気を誇る「豚しゃぶ野菜鍋つゆかつお 750g」を、1人前ずつ使用できる個食タイプにした「豚しゃぶ野菜鍋つゆかつお 26g×4袋」も発売いたします。



■発売の背景

コロナ禍による内食機会の増加により、鍋つゆ市場は2020年度に大きく増加し、2021年度もその需要をキープ^(※1)しています。特に、簡単に準備ができ、すぐに食べられるしゃぶしゃぶは、鍋つゆカテゴリの中で最も大きく伸長し、1人あたりの購入額は2017年比で9倍となりました^(※2)。

鍋つゆの販売を開始してから今年で20周年を迎えるヤマキは、これらの市場ニーズを踏まえ、「豚しゃぶ野菜鍋つゆ」シリーズから「豚しゃぶ野菜鍋つゆ辛味噌にんにく 750g」、「豚しゃぶ野菜鍋つゆ生姜白湯 750g」、「豚しゃぶ野菜鍋つゆかつお 26g×4袋」の3品を発売いたします。ヤマキがお届けする『旨さ、別格。だし屋の鍋』は“本格だし”で、豚肉を美味しく食べられることが特長です。

※1 インテージ SCI (15~79歳/沖縄なし) 鍋つゆ市場 2017年~2022年 各年3月~2月 年度別市場規模推移

※2 インテージ SCI (15~79歳/沖縄なし) 鍋つゆ市場 2017年~2022年 各年9月~2月 購買金額

■発売のポイント

「豚しゃぶ野菜鍋つゆ辛味噌にんにく 750g」は、辛さとにんにくの風味がクセになる、辛いものが好きな方向けの豚骨だしがベースの鍋つゆです。マスク着用の常態化により、口臭が気になる食事への抵抗感も減少し、濃い味や辛い味を求める声が聞かれます。こうした声に応えながらも、素材にこだわったのが本商品です。健康を意識しながらも辛さを楽しんで召し上がっていただけます。

「豚しゃぶ野菜鍋つゆ生姜白湯 750g」は、生姜の爽やかな風味を楽しめる鍋つゆです。豚骨だしを使用した白湯ベースのスープを合わせることで、だしのコクも楽しみながらお肉と野菜を召し上がっていただけます。

「豚しゃぶ野菜鍋つゆかつお 26g×4袋」は、シリーズ1の人気を誇り、7年連続成長している「豚しゃぶ野菜鍋つゆかつお 750g」の個食タイプとして発売いたします。単身者世帯の増加、小容量に小分けされた食品への需要の高まりに配慮した鍋つゆです。1人前から手軽に調理いただくことができるほか、従来品の追いだしとしてもご使用いただけます。

【商品特長】

「豚しゃぶ野菜鍋つゆ辛味噌にんにく 750g」

辛さ×にんにくの風味がクセになる！辛い味が食べたい時向けの豚しゃぶ野菜鍋つゆ



◆パンチのある辛さ

唐辛子と豆板醤の辛みを効かせた辛味噌ベースの鍋つゆです。

◆ガツンとしたにんにくの風味

にんにくの風味をしっかり効かせ、思わずやみつきになってしまう味わいに仕上げました。

◆だしのうま味で具材を美味しく

ベースに豚骨だしを使用し、うま味を効かせることでお肉も野菜もたっぷり美味しく召し上がれます。

「豚しゃぶ野菜鍋つゆ生姜白湯 750g」

生姜の爽やかな風味とだしのコクが楽しめる！豚しゃぶ野菜鍋つゆ



◆生姜を使用した爽やかな風味

高知県産のおろし生姜をしっかり効かせ、爽やかな生姜の風味を楽しめる味わいに仕上げました。

◆コクを感じる白湯ベースのつゆ

豚骨だしを使用した白湯スープは、生姜との相性も良くうま味を効かせている為、お肉も野菜も美味しく召し上がれます。

「豚しゃぶ野菜鍋つゆかつお 26g×4袋」

人気商品が1人前ずつの個食タイプに！自由に使い分けができる豚しゃぶ野菜鍋つゆ



◆素材の持ち味を引き立てるだし

枕崎製造のかつお節から取った濃厚なかつおだしに、えびのうま味を加えた、ほど良い塩味が特長の鍋つゆです。

◆1人前ごと個食タイプ

「豚しゃぶ野菜鍋つゆ」シリーズでは初めてとなる個食タイプの鍋つゆです。1人～4人前まで、自由に使い分けができるため、人数に合わせてご使用いただけます。

1. 商品概要

商品名	豚しゃぶ野菜鍋つゆ 辛味噌にんにく 750g	豚しゃぶ野菜鍋つゆ 生姜白湯 750g	豚しゃぶ野菜鍋つゆ かつお 26g×4袋
発売地域	全国		

2. 発売日 2022年8月22日(月)

「旨さ、別格。だし屋の鍋」シリーズ

「鯉節屋・だし屋、ヤマキ」だからこそ作れる、だしにこだわり、だしのうま味を活かした鍋つゆです。



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>