

鰹節屋のヤマキだからできる、だしへのこだわり！ ヤマキめんつゆリニューアル！

自然の味を大切にし、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、主力商品の「めんつゆ」をリニューアル致します。

近年、つゆは麺のみに留まらず、汎用調味料として使用される場面が増えており、それに伴ってお客様のつゆに対するニーズも多様化しております。そのような用途機会の拡大を背景に、多様化したニーズに応えるべく商品ラインナップも増え続け、つゆのマーケットは成長を続けてきました。しかし近年、つゆマーケットも成熟期を迎えている兆しがあり、類似商品が多数乱立することで、パリティ化したマーケットになってきていることは否めず、商品の差別化が非常に難しい時代になってきています。

つゆ業界は競合メーカーとして醤油メーカーが多く存在しますが、『鰹節』を根幹事業としている弊社は、他社とは違った視点でお客様の満足度を満たすことができないかを考えました。

“鰹節のプロだからできること“

”鰹節のプロだからこそ提供できるだし“

「鰹節メーカーのヤマキだからこそできる独自の技術とノウハウを結集し、『だし』にこだわり、お客様が本当に求める価値を創造し、お届けしたい」という想いのもと、この度主力商品のめんつゆをリニューアル致します。

鰹節屋のヤマキだから《鰹節のだし》にトコトこだわりました！鰹節から「だし」のことを考えられるのはヤマキだけ！

めんつゆをより美味しくするために、ヤマキはだしとなる鰹節からこだわっています。めんつゆのためだけに、めんつゆに最も合う鰹節から開発しました。従来から使用しているシャープな香りとスッキリとした旨味のめんつゆ専用の鰹荒節に、更にめんつゆのだしをより美味しくするためだけに新開発した、マイルドな香りと濃厚な旨味の鰹荒節をブレンド。特徴の違う2種類の鰹節をブレンドすることで、より高いだし感とまろやかな味わいをもつめんつゆに仕上げました。

「だし」がしっかり効いているので、麺用途にも調味料用途にも最適な味作りに仕上がっています。

また、汎用性に長けた高濃縮つゆ「ヤマキつゆ」、麺専用つゆ「ストレートそうめんつゆ」「ストレートそばつゆ」においても、それぞれの用途に合わせて配合を見直し、リニューアル致します。

(ストレートつゆ類については、別添の NEWS RELEASE をご参照ください)

2011年1月から、将来にわたって市場のニーズに柔軟に対応できる体制を構築するために、既存の愛媛県の第二工場に加え、群馬県みなかみ町に新設した液体工場を本格稼働致します。今まで以上に皆様に愛される商品作りを目指し、今まで以上に「だし」にこだわり、日々努力し続けて参ります。

※商品の詳細は、別添の商品リストでご確認ください。



ショルダーコピーが新しくなりました。

発売日：2011年2月より
順次出荷開始予定

<本商品に関するお問合せ先>
ヤマキ株式会社 家庭用事業部
TEL:03-3251-1398 担当:栗原