

## 鰹節屋のヤマキだからできる、だしへのこだわり！ ストレートつゆラインナップ一新！

自然の味を大切に、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、主力品の「ストレートそうめんつゆ」「ストレートそばつゆ」をリニューアルし、新商品として「ストレートめんつゆ」を発売致します。

鰹節屋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て「だし」にこだわり、ストレートつゆをより麺用途に適した味に仕上げました。

### ■新商品「ストレートめんつゆ」商品特徴

ヤマキめんつゆの姉妹商品として、「ストレートめんつゆ」を発売致します。この商品は、弊社主力品の「めんつゆ」と同じ「熟成かえし」を使用することで濃厚感とまろやかな風味を実現しました。また、だし量が多いストレートタイプならではの、だし感豊かな味わいに仕上がっており、麺の種類を問わず、どの麺でも美味しく食べることができるのが特徴です。

### ■リニューアル商品 リニューアルポイント・商品特徴

#### 【ストレートそうめんつゆ】

従来品よりも醤油の塩カドや酸味を抑え、そうめんと共に、つゆのだし感や風味を楽しめるつゆに仕上げました。

#### 【ストレートそばつゆ】

従来品よりも醤油感を高めることで、濃厚でキレのある味わいを実現し、そばの風味に負けないつゆに仕上げました。

どの商品も、ヤマキがこれまでのつゆ作りで培ったノウハウを最大限に活かし、それぞれのメニューに適した「だし感」や「味」を実現したつゆです。

“ヤマキが作るめんつゆの美味しさ”＝“鰹節屋が作るだしの美味しさ”をお客様に想起してもらいやすいように、めんつゆと同じく『鰹節屋のだし』のショルダーコピーを新たに採用しております。

2011年夏、ぜひご賞味頂きたい商品です。

※ 商品の詳細は、別添の商品リストでご確認ください。

500ml



【新商品】

ストレートめんつゆ

300ml



【リニューアル】

ストレートそうめんつゆ

500ml



【リニューアル】

ストレートそばつゆ

300ml



ショルダーコピーが新しくなりました。

発売日

2011年3月1日(火)

<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