



鰹節屋のヤマキが新たに「かつお節」と「減塩だしつゆ」のレシピ本を出版

かつお節レシピ本は発売と同時に重版決定

ヤマキ監修レシピ本 4 部作の累計が 10 万部を突破！

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、11 月 24 日の「鰹節の日」に先駆け、2013 年 11 月 19 日（火）に『毎日使えるヤマキのかつお節レシピ ～おいしい料理はかつお節で決まり～』、『ヤマキの減塩だしつゆレシピ ～これ一本でおいしく簡単に適塩生活～』の 2 冊を出版致しました。

また、昨年出版致しました『ヤマキの割烹白だしレシピ ～これ一本でおいしく決まる～』『ヤマキの秘伝めんつゆレシピ ～毎日使える万能 110 品～』は現在も売上数を伸ばし、ヤマキ監修のレシピ本計 4 冊の累計発行部数は 10 万部を超えました。

なお、『毎日使えるヤマキのかつお節レシピ ～おいしい料理はかつお節で決まり～』については、発売と同時に重版が決定しております。

今回新たにヤマキ監修レシピ本に加わった『毎日使えるヤマキのかつお節レシピ ～おいしい料理はかつお節で決まり～』には、アイデアレシピ 95 品を掲載。「かつお節ってすごい！」をテーマに野菜、魚介、肉、主食、おやつ の 5 章構成となっています。さらに、たっぷりのかつお節と味噌を器に入れてお湯を注ぐだけの沖縄伝統食「かちゅー湯」のアレンジレシピや、だしがら活用レシピ、おにぎりアレンジレシピなど、和食に限らず洋風、中華にも応用できるかつお節レシピを掲載。他にも基本的なだしの取り方、かつお節の種類、かつお節に関するマメ知識、弊社運営の会員制コミュニティサイト「だしコミュ」で募集したお料理川柳の傑作選も掲載し、かつお節の魅力満載の 1 冊に仕上がっています。



また、同日発売の『ヤマキの減塩だしつゆレシピ ～これ一本でおいしく簡単に適塩生活～』は、2009 年に発売した塩分 50%カット^(※)の減塩だしつゆを使用したレシピ厳選 77 品を掲載。鰹節屋のヤマキがだしにこだわって「減塩でもおいしい」を実現させた減塩タイプのだしつゆです。減塩志向が強まる中、今後もヤマキでは“適塩適食”を掲げ、減塩でもおいしく食べられるよう消費者のみなさまのサポートをしてまいりたいと考えております。

(※) 当社 3 倍濃縮つゆ比

今後もヤマキは、「いいだし、いい鰹節。」を合言葉に、日本の食文化を支えられるよう様々な取り組みを行っていききたいと考えております。



《書籍と商品の概要》

* 部数は 2013 年 12 月 2 日現在

書籍名：『毎日使えるヤマキのかつお節レシピ ～おいしい料理はかつお節で決まり～』

体 裁：B5 判／96 ページ

定 価：1,260 円（消費税込）

発売日：2013 年 11 月 19 日

監 修：ヤマキ 株式会社

発 行：株式会社 幻冬舎ルネッサンス

ISBN：9784779010392

2 版累計 6,000 部



書籍名：『ヤマキの減塩だしつゆレシピ ～これ一本でおいしく簡単に適塩生活～』

体 裁：新書判／112 ページ

定 価：900 円（消費税込）

発売日：2013 年 11 月 19 日

監 修：ヤマキ 株式会社

発 行：株式会社 幻冬舎ルネッサンス

ISBN：9784779010514

初版 10,000 部



書籍名：『ヤマキの割烹白だしレシピ ～これ一本でおいしく決まる～』

体 裁：新書判／144 ページ

定 価：900 円（消費税込）

発売日：2012 年 9 月 4 日

監 修：ヤマキ 株式会社

発 行：株式会社 幻冬舎ルネッサンス

ISBN：9784779008788

11 刷累計 41,000 部



書籍名：『ヤマキの秘伝めんつゆレシピ ～毎日使える万能 110 品～』

体 裁：新書判／144 ページ

定 価：900 円（消費税込）

発売日：2012 年 11 月 25 日

監 修：ヤマキ 株式会社

発 行：株式会社 幻冬舎ルネッサンス

ISBN：9784779009273

8 刷累計 44,000 部

