

鰹節屋のヤマキだからできる、だしへのこだわり！

つゆ新ブランド「ちょっと贅沢な匠のだし」素麺つゆ・蕎麦つゆ・天つゆ 発売！

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、つゆの新ブランドとして「ちょっと贅沢な匠のだし」シリーズを、高付加価値商品のラインナップとして新発売致します。

「だし」は、日本人の食事には欠かすことが出来ないものであり、日本の食文化とは切っても切り離せないものです。つゆの商品作りにおいても、“だし”は商品の味を決定付ける基盤です。だしの効いたつゆは、その香りが食欲をそそるのは言うまでも無く、「つゆ」そのものに“うま味”“コク”“深み”を与えてくれます。

「ちょっと贅沢な匠のだし」シリーズは、ヤマキが鰹節屋としてつゆを作り続けることで培ってきた独自の技術とノウハウを基に、「だし」にこだわり、メニューにあっただしを選択し、バランスよく効かせることで生み出した逸品です。

本シリーズ品は、濃厚なだしのうま味を効かせるため、*「氷温熟成かつお節」のだしを使用しています。

「氷温熟成かつお節」とは、かつおの解凍工程を氷温で行い、かつおの鮮度を保つことで、うま味成分であるイノシン酸を^()1.5倍含有した、ヤマキ独自製法の節です。^(*)弊社通常品比

■商品特徴

【ちょっと贅沢な匠のだし 素麺つゆ】

濃厚で風味豊かなだしに、濃口と薄口醤油をバランスよく配合することで、だしの風味を活かした、薄色でまろやかなつゆに仕上げました。素麺の風味や喉越しを楽しむことができる、だし感豊かなストレートつゆです。

【ちょっと贅沢な匠のだし 蕎麦つゆ】

力強いうま味のだしに、熟成させた本かえしを合わせました。まろやかな味わいと、蕎麦の風味に負けない濃厚なだし感を併せ持つストレートつゆに仕上げました。

【ちょっと贅沢な匠のだし 天つゆ】

かつおだしに、まろやかな味わいの道南産真昆布だしを合わせた、深みのあるだしを使用しました。素材の味を引き立てる上品な味わいのつゆに仕上がっています。

どの商品も、ヤマキが、だしの美味しさ、つゆの美味しさをとことん追求し、匠の技で生み出した極上の逸品です。鰹節メーカーだからできたこの味を、是非一度ご賞味下さい。

※ 商品の詳細は、別添の商品リストでご確認ください。



ちょっと贅沢な
匠のだし
素麺つゆ



ちょっと贅沢な
匠のだし
蕎麦つゆ



ちょっと贅沢な
匠のだし
天つゆ

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