

NEWS RELEASE

ワンランク上のうま味と香り 「氷温熟成おいしいかつお粉」新発売！

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、「氷温熟成おいしいかつお粉」を発売します。

昨年、かつお粉の活用術が話題となり、粉末製品の需要が増加傾向にあります。かつお粉末を料理に加えるだけで、手軽に風味をアップできることが、現代の調理に対する簡便ニーズに合致していることが窺えます。また、当社調べ^(※1)によると、粉末製品を購入するときに「品質が良いこと」・「おいしいだしが取れそうであること」が重視されることがわかりました。

そこで今回、当社独自製法によるうま味の強い「氷温熟成法^(※2) かつお節」を使用したかつお粉を発売します。「氷温熟成法かつお節」を使用したシリーズは、発売以降年々売上を伸ばしており、当社のかつお節製品の中でもおいしさに大変好評をいただいています。

「氷温熟成おいしいかつお粉」は、ワンランク上のおいしさを味わえるかつお粉です。氷温熟成法により、かつお節のおいしさの目安であるイノシン酸が当社通常品と比較して 1.5 倍含まれておりますのでうま味が強く、さらにかつお節のうま味を逃がさずじっくりと加熱する遠赤外線加工法により、かつお節の香りを引き立たせました。また、かつお節の血合い部分を除くことで、色味がきれいで見た目も美しく仕上げ、品質の良さが一目で伝わります。ぜひ、日頃の家庭料理にさっと加えて、ワンランク上のおいしさを実感してください。

(※1) インターネット調査（2014年4月実施）かつお粉・削り粉ユーザー n=135

(※2) 0℃以下のかつおが凍る直前までの温度帯で解凍する事により、鮮度を保ちながらよりおいしく仕上げたかつお節で、食べた際のうま味が際立つのが特徴です。



1、商品概要

商品名	氷温熟成おいしいかつお粉
内容量	20g
標準小売価格	198 円（税抜）
JAN コード	4903065031223

2、発売日 2015年2月20日（金）