

NEWS RELEASE

「鰹節屋・だし屋」のヤマキから だしにこだわった『うどんつゆの素』新発売！ ～お湯で溶かすだけ！おいしい一杯をお手軽に～

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、以下 ヤマキ)は、『うどんつゆの素』シリーズとして、「うどんつゆの素 6P」、「うどんつゆの素 20P」、「お塩ひかえめ うどんつゆの素 6P」を新発売いたします。粉末タイプでお手軽に「鰹節屋・だし屋」ヤマキの本格的な味をお楽しみいただけます。



コロナ禍で内食需要が増加し、粉末つゆ調味料と麺類の市場はともに伸長しています(※)。さらに麺類を週1回以上食べる方は7割を超え、コロナ禍での昼食として麺類が好まれています。本格的なつゆを手軽に調理できるつゆの素として、“お湯でさっと溶かすだけ”で簡単にお召し上がりいただける『うどんつゆの素』シリーズを新発売いたします。

※SCI調べ

本商品は「鰹節屋・だし屋」ヤマキこだわりの、かつお節・昆布・煮干・宗田かつお節の4種のだしを使用しています。おいしい“関西風うどん”をご家庭でお楽しみいただけるのはもちろん、おでんやだし巻き卵、お鍋などの料理にも粉末調味料として幅広くご利用いただけます。

減塩タイプの「お塩ひかえめ うどんつゆの素」は、健康意識が高まる中、日々の食生活で減塩を意識する生活者に向けた商品です。レギュラータイプから塩分を30%カット。だしのうま味をきかせることで、おいしさそのままに手軽に減塩できます。

1. 商品概要

商品名	うどんつゆの素 6P	うどんつゆの素 20P	お塩ひかえめ うどんつゆの素 6P
	1人前(8g)×6袋入り	1人前(8g)×20袋入り	1人前(8g)×6袋入り
標準小売価格	130円(税込)	324円(税込)	140円(税込)
発売地域	全国		

2. 発売日 2022年2月21日

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいさと健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>