

NEWS RELEASE

箱のスリム化で環境負荷を軽減！(40g品種のみ) だしの素産地限定小箱シリーズがパッケージリニューアル

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、だしの素産地限定小箱シリーズのデザインとパッケージサイズ(40g品種のみ)をリニューアルして発売します。



だしの素産地限定小箱シリーズは、原料の産地を指定して製造した、「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」こだわりのだしの素です。4gの小袋パックなので、3~4人分のみそ汁にちょうど使い切れてとても便利です。

■生活者のだしの素使用状況

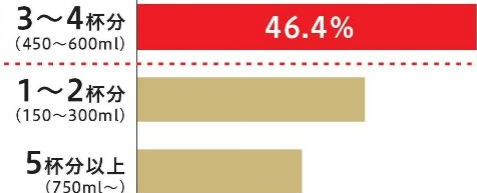
コロナ禍による自炊需要の増加により、コロナ禍以前と比較し20代~40代のだしの素購入者が増加しています(※1)。また、だしの素ユーザーは、みそ汁を作る際に通常3~4杯分(450~600ml)を作っている方が多いことが分かりました。(※2)。

このようなニーズに応える商品として、本シリーズの改訂に至りました。

※1 SCI 2019年・2021年 9-2月購入動向

※2 ヤマキ調べ 2022年 n=329 (20歳~60歳以上/女性/既婚/子供あり)

Q. だしの素を使って、みそ汁を何杯分作っていますか？



薩摩製造かつお節を使用し、かつお節本来の香りとうま味を大切に仕上げた素です。

ご使用の目安:4人分のだし

水またはお湯
600ml(カップ3)に
本品1袋(4g)

便利な使い切り
みそ汁
4人分で1袋
使い切れる

★袋を破り、中身を溶かしてご使用ください。

だしで作る ごちそうおにぎり

◆材料(2人分)

ご飯……………茶碗2杯分
本品……………1袋(4g)
ツナ油漬け缶……………1缶

◆作り方

- ①ツナは油を切る。乾燥ひじきは水で戻し、水気を切る。
- ②ボウルにご飯、本品、ツナ、ひじき、ごまを混ぜ合わせ、おにぎりを握る。



調理例

■リニューアルのポイント

環境配慮への関心が高まっている背景から、箱のスリム化を行いました(40g品種のみ)。これにより、中身はそのままCO₂排出量を7.8%削減(5品種計)。パッケージ裏面には「地球にやさしい省資源パック」アイコンを明記しています。

そして、商品のポイントである「便利な使い切りサイズ」、「4g小袋パック」という点をパッケージ表面にわかりやすく明記しました。裏面の使用方法欄では「4人分のみそ汁に使い切れること」をイラストで表現したほか、アレンジレシピを掲載するなど、お客様の声にお応えしました。



■商品を使ったアレンジレシピ例



「薩摩産かつおだし」を使った『だしで作るごちそうおにぎり』

・材料

ご飯…茶碗 2 杯分 薩摩産かつおだし…1 袋 (4g)
 ツナ油漬け缶…1 缶 乾燥ひじき…大さじ 1
 いり白ごま…大さじ 2

・作り方

- ①ツナは油を切る。乾燥ひじきは水で戻し、水気を切る。
- ②ボウルにご飯、「かつおだし」、①、ごまを混ぜ合わせ、おにぎりを握る。

1. 商品概要

商品名	薩摩製造かつおだし 4g × 10 袋	道南白口浜産 こんぶだし 4g × 10 袋	薩摩製造鰹節と道南産昆布 あわせだし 4g × 10 袋
商品画像			
発売地域	全国		

商品名	瀬戸内産いりこだし		長崎県産焼きあごだし	
	4g × 10 袋	4g × 20 袋	4g × 10 袋	4g × 20 袋
商品画像				
発売地域	全国			

2. 発売日 2022 年 8 月 22 日(月)

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、「おいしさ」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>