

NEWS RELEASE

11月24日は鯉節の日！

「ヤマキのかつお節大百科」に新コンテンツが登場

～ カツオの基本情報やかつお節の使い方がまとまった「素材編」と「活用編」～

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「鯉節の日」に際し、公式HP内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツである「ヤマキのかつお節大百科(<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushidaihyakka/>)」をアップデートしたことをお知らせします。

「ヤマキのかつお節大百科」は、かつお節の情報をまとめたサイトです。今回のアップデートでは新たに「素材編」と「活用編」の2つのコンテンツを公開しました。



■新コンテンツ「素材編」と「活用編」について

素材編について

かつお節の原料であるカツオについて、『カツオの生態と特徴』、『【部位別】カツオの加工例』、『1匹のカツオから作れる「かつお節」』、『【地域別】カツオの漁獲量、かつお節の生産量』の4項目で解説。

カツオの生涯に泳ぐ距離が地球20周分(約100万km)に及ぶと言われていることや、1匹のカツオから作ることのできるかつお節の本数、モルディブでもかつお節を生産する文化があるなど、基本情報から意外性のある豆知識まで多く掲載しています。

活用編について

かつお節のさまざまな使い方について、『「種類」と「削り方」による使い分け』、『料理の幅が広がる、便利な活用方法』、『いつもの食事に「プラスα」で意外な効果が!』の3項目で解説。

削り方別のおすすめ料理の他、だし取り・トッピング以外の活用方法や、野菜の「苦味」と「えぐみ」を抑える効果、お弁当にも使える意外なテクニックなどを紹介しています。



■「ヤマキのかつお節大百科」とは

今も昔も、日本の食卓で親しまれているかつお節ですが、その歴史や削り方の違い、栄養など、あまり知られていない情報が多く存在します。「ヤマキのかつお節大百科」は、「鰹節屋・だし屋」としてかつお節の魅力をより多くの皆さまに知っていただきたいという思いから制作した、かつお節の豆知識や魅力を詰め込んだコンテンツです。イラストを交えわかりやすくまとめることで、ライトな読み物として、幅広い年代の方に読んでいただけます。

「ヤマキのかつお節大百科」の既存コンテンツ

入門編／歴史編／製造編／削り方編／だし編／栄養編／かつお節のQ&A

かつお節と削り節の違いや、かつお節の硬さの秘密、誕生の歴史といった豆知識をまとめています。また、普段の食生活にも役立つ、かつお節の種類の違いやだしのとり方、栄養についてなど、かつお節の様々な情報を鰹節屋の視点で紹介しています。



■「鰹節の日」とは

11月24日はヤマキが制定した「鰹節の日」です。“いい(11)ふ(2)し(4)＝いい節”の語呂合わせに由来しており、「かつお節の魅力や美味しさ、上手な使い方などをもっと多くの人に知ってもらいたい」という思いから制定しました(一般社団法人日本記念日協会に認定・登録)。

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、

「ヤマキ かつお節プラス®」を実施しています。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしていきます。

「ヤマキ かつお節プラス®」WEB サイト：<https://www.yamaki.co.jp/katsuoobushi-plus/>



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>