

NEWS RELEASE

「ヤマキ公式オンラインショップ」がリニューアルオープン！

～EC限定のだしパックや「健康」を意識した減塩商品などを販売～

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、以下 ヤマキ)は、ECサイト「ヤマキ公式オンラインショップ」を2月1日にオープンしたことをお知らせします。

URL: <https://www.yamaki-shop.com>



■今回のリニューアルについて

ヤマキは、多くの生活者の皆様に、かつお節やだしを通じて食べることを楽しんでもらいたいという思いで、2016年2月に通販サイト「ヤマキ新にほんの食卓®」を開設し、“懐かしいのに新しい”をテーマにこだわりのだし商品をお届けしてまいりました。

そしてこの度、ヤマキの商品をより多くのお客様に届けるために取り扱い商品を拡充し、サイト名を「ヤマキ新にほんの食卓®」から「ヤマキ公式オンラインショップ」に変更してリニューアルオープンしました。

■「ヤマキ公式オンラインショップ」の取り扱い商品

旧サイトで限定販売していたこだわり商品『ヤマキ 基本のだし®』シリーズと「ヤマキ 吟だし®」の計5商品は、『ヤマキ新にほんの食卓®』ブランドとして、「ヤマキ公式オンラインショップ」でも販売を継続します。

さらに、「減塩だしつゆ 500ml」や「お塩ひかえめめんつゆ 500ml」などの減塩・塩無添加商品を新たに EC サイトでも販売開始します。この背景には、ヤマキが掲げる CSV(共有価値創造)目標のひとつである生活者の「体の健康」に寄与したいという思いがあります。

EC サイトにおける取扱い商品は、お客様のご意見・ご要望をお聞きしながら今後も段階的に拡充していく予定です。

商品概要

『ヤマキ新にほんの食卓®』ブランド

だしをより身近なものとしてお使いいただけるよう工夫し、ほんのり下味を付けた日常使いのだしパック商品です。



ヤマキ 基本のだし® だしパック

かつおと昆布の合わせだし

焼津産かつお節の芳醇な香りとキレのあるだしに、

2種類の国内産昆布(道南産フレーク、国内産粉末)のまろやかなうま味とコクを効かせています。



ヤマキ 基本のだし® だしパック

焼きあごと焼き煮干(いわし)の合わせだし

炭火で焼き上げた長崎県製造の焼きあごと、国内製造いわしの焼き煮干の合わせだしです。強い味わいなのに、甘みを感じる品のいい味に仕上がっています。



ヤマキ 吟だし® かつおと昆布の合せだし

かつお節と昆布のみ使用の液体タイプの合わせだしです。素材の風味を存分に引き出す「二段階抽出」製法を用い、素材に適した温度で丁寧にだしを抽出しています。

減塩・塩無添加商品



左から: 減塩だしつゆ 500ml、お塩ひかえめめんつゆ 500ml、割烹白だしお塩ひかえめ 500ml、
減塩白だし粉末 8g×6P、塩無添加新鮮造り煮干 100g、塩無添加瀬戸内産食べる小魚 30g

※減塩だしつゆ 500ml は、2月21日からの取り扱いを予定しています。

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>