



NEWS RELEASE

「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」から、偉人とだしをテーマにした鍋つゆが新登場！
 「龍馬鍋つゆ 地鶏だし塩700g」「西郷鍋つゆ 黒豚だし醤油700g」
 「高杉晋作鍋つゆ 真鯛だし塩700g」を発売

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 以下ヤマキ)は、偉人とだしをテーマにした鍋つゆ「龍馬鍋つゆ 地鶏だし塩 700g」、「西郷鍋つゆ 黒豚だし醤油 700g」、「高杉晋作鍋つゆ 真鯛だし塩 700g」の3品を発売します。「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」だからこそ作れる、だしにこだわり、だしのうま味を活かした、『旨さ、別格。だし屋の鍋』シリーズにユニークなラインナップが新登場です。



■発売の背景

近年、継続する物価高の影響により生活者の節約志向は高まっており、安価な食材をおいしく食べられる鍋メニューは、需要が増加すると想定しています。

また、農林水産省 Web サイトでは、「お鍋料理で食品ロスを削減」と題し、家庭から出る食品ロス(年間 247 万 t)を減らす対策の一つとして、食材を使い切ることができ、分量を調整しやすい鍋料理を推奨しています。

(出典:農林水産省 Web サイト

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/articles/spe8/spe10_02.html)。

さらに鍋つゆは、生活者が選ぶことを楽しんでいるカテゴリであり、生活者の約 7 割は店頭にて購入する鍋つゆを決めている(出典:当社調べ)ことから、品質に加えてパッケージのインパクトや楽しさなども重要であると捉えました。

そこでこの度、パッケージの中央に大きく歴史上の偉人の名前を配し、見た目のインパクトが強い、偉人とだしをテーマにした鍋つゆ 3 品を新たに発売します。

いずれも歴史上の偉人が好んだ料理や食材をテーマにした鍋つゆで、店頭で選ぶ楽しさや食卓での会話の楽しさを提供します。だし屋のヤマキがこだわって仕上げた本格的なおいさで、肉も野菜も余すことなく堪能していただけます。

■商品の特長

「龍馬鍋つゆ 地鶏だし塩 700g」

慶応 3 年、坂本龍馬が軍鶏肉を買ってくるよう命じた後に“近江屋事件(京都)”が起きたことから、龍馬が最後に食べようとしたと言われる軍鶏鍋をイメージした鍋つゆです。軍鶏系地鶏のだしのうま味に高知県産生姜を効かせ、コクがありながらもすっきりとした塩味の鍋つゆに仕上げています。



「西郷鍋つゆ 黒豚だし醤油 700g」

西郷隆盛は黒豚を使った料理が好物であったと言われています。本品は、鹿児島県産黒豚のガラから煮出したスープに、鹿児島県製造のかつお節を加えることでだしをしっかり効かせ、九州製造醤油で仕上げた、豊かなコクとうま味を楽しんでいただける鍋つゆです。



「高杉晋作鍋つゆ 真鯛だし塩 700g」

幕末の長州藩士、高杉晋作は鯛が好物であったと言われています。本品は、晋作が好んだとされる鯛の塩煮をイメージした鍋つゆで、宇和海産真鯛からとった上品なだしのうま味に柚子のさわやかな香りを効かせ、あっさりながらも満足感のある塩味に仕上げています。



偉人とだしをテーマにした鍋つゆの発売に合わせて、全国の小学校向けに、商品と商品にちなんだ幕末の偉人を題材にしたオリジナル漫画冊子のサンプリングを 2025 年 10 月～11 月に予定しています。

当社は今後、偉人が好んだ料理や食材をテーマにした、鍋好きの皆様にも歴史好きの皆様にもお楽しみいただける、偉人とだしをテーマにした鍋つゆを展開する予定です。

1. 商品概要

商品名	龍馬鍋つゆ 地鶏だし塩 700g	西郷鍋つゆ 黒豚だし醤油 700g	高杉晋作鍋つゆ 真鯛だし塩 700g
標準小売価格	324 円(税込)	324 円(税込)	324 円(税込)
発売地域	全国		

2. 発売日 2025 年 8 月 20 日(水)

3. 特長
- ①歴史上の偉人が好んだと言われる料理や食材をテーマにした鍋つゆで、店頭で選ぶ楽しさや食卓での会話の楽しさを提供
 - ②だし屋のヤマキがこだわって仕上げた本格的なおいしさ
 - ③肉も野菜もおいしく食べられて満足でき、何回でもリピートしたくなる

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>