

テンションが上がらない夏の麺つゆに新しい価値を提供する
かけ算UDON 濃厚つけ麺×うどん
「魚介醤油」「豚骨醤油」新発売

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長：三林 憲忠）は、“家族のテンションを上げる夏のつゆ”というコンセプトをもとに、30～40代の男性が満足する“夏のうどん専用つゆ”を2018年2月20日（火）新発売します。

■夏の「うどん」に新しい食べ方を「かけ算」

近年、夏の麺つゆは「うどん」をメインの麺種とする「味付き麺つゆ」（＝パウチやポーションタイプのつゆ）の市場が拡大。具入りや麺に混ぜるタイプなど、多様化が進んでいます。（図表①）

麺種別のつゆの購入層は年代によって大きく分かれ、「そうめんつゆ」や「そばつゆ」は60～70代の方が中心となって購入し、「うどんつゆ」や「味付き麺つゆ」は30～40代が中心となって購入しています。（図表②）

当社は、家族で食べる夏の食卓で、男性が麺つゆの味の濃さに物足りず「テンションが上がらない」ことに着目。

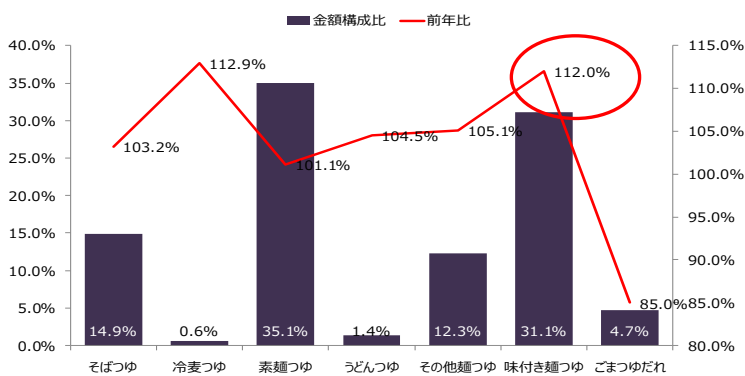
30～40代男性が好む「ラーメン」（図表③）の人気メニュー「濃厚つけ麺」と「うどん」を「かけ算」し、物足りない夏の「うどん」に新しい食べ方を提供します。

■商品概要

商品名	かけ算UDON 濃厚つけ麺×うどん 魚介醤油	かけ算UDON 濃厚つけ麺×うどん 豚骨醤油
パッケージ		
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●一度食べたらやみつきになる、濃厚な味わいのつけ麺つゆです。 ●うどんにつゆがしっかり絡みつくので、食べごたえ抜群です。 ●4種の魚粉がしっかり効いた魚介だしに、豚の旨みを加えたWスープです。 ●本品をそのまま、ゆでて冷水でしめた麺につけるだけでお召上がりいただけます。 	<ul style="list-style-type: none"> ●一度食べたらやみつきになる、濃厚な味わいのつけ麺つゆです。 ●うどんにつゆがしっかり絡みつくので、食べごたえ抜群です。 ●しっかりとした豚の旨味に、にんにくやレッドペッパーでアクセントをつけました。 ●本品をそのまま、ゆでて冷水でしめた麺につけるだけでお召上がりいただけます。
内容量	270g（ストレートタイプ：うどん2玉分）	270g（ストレートタイプ：うどん2玉分）
希望小売価格	税抜220円（税込237円）	税抜220円（税込237円）
発売日	2018年2月20日（火）	
発売エリア	全国	

図表①

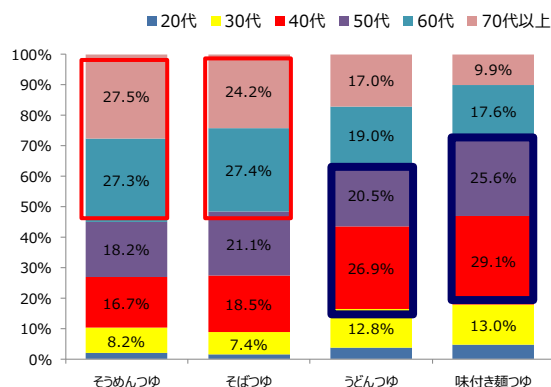
◆「ストレートつゆ」 麺種別の市場動向【全国】



出典：SCI-personal 17年3-8月期間累計

図表②

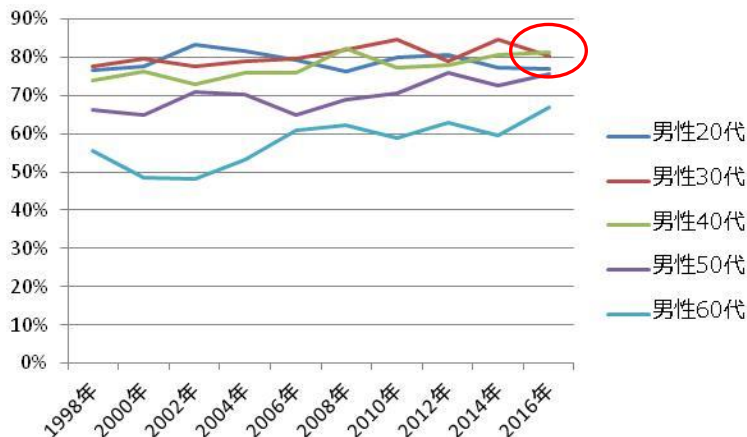
◆「ストレートつゆ」 年代別・麺種別金額構成比



出典：ショッピングサイト社 real shopper SM (全国)

図表③

◆「好きな料理は何ですか？」という質問に「ラーメン」と答えた人の割合



出典：博報堂生活総研「生活定尺」調査

■会社概要

社名： ヤマモリ株式会社
 ホームページ： <http://www.yamamori.co.jp/>
 本社： 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
 代表者： 代表取締役社長 三林 憲忠
 創業： 1889年
 設立： 1951年
 資本金： 4億3500万円
 従業員： 450名
 事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

<お問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 商品部家庭用グループ

TEL : 0594-33-4072 FAX : 0594-33-4076

担当 / 弓矢 (t_yumiya@yamamori.co.jp)
 高元 (y_takamoto@yamamori.co.jp)
 澤村 (e_sawamura@yamamori.co.jp)