

発売30年以上のロングセラー「そのままつゆ」シリーズから 三重県産真鯛の黄金だしを使った 『そのままうどんつゆ』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、2017年2月20日(月)に、発売30年以上のロングセラー「そのままつゆ」シリーズから、ストレートタイプのめんつゆ『そのままうどんつゆ』を全国で新発売します。

■商品概要

商品名	そのままうどんつゆ	
内容量	500ml	
希望小売価格	361円(税込)	
発売日	2017年2月20日(月)	
販売エリア	全国	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●鰹・焼あご・昆布のあわせだしをベースに、鯛の上品な香りと旨みが楽しめます。 ●鯛のイメージと合うように黄金の液色に仕上げました。 ●うすめず、そのまま使えるストレートタイプ。うどんやそうめんなど、夏場の「つけつゆ」はもちろん、「ぶっかけつゆ」としても、おいしくお召し上がりいただけます。 	

■ロングセラー「そのままつゆ」シリーズから、うどん専用のストレートタイプつゆを発売

ヤマモリ「そのままつゆ」シリーズは、水でうすめず、そうめんやそば、ひやむぎなどにそのまま使えるストレートタイプのめんつゆです。家庭やお店で丁寧に「だし」ととって作られたような、だしがしっかりと感じられる品質を高くご評価いただき、昭和59年の発売以来、30余年の間、東海・北陸エリアを中心として多くのお客様に愛され続けているロングセラー商品です。

近年では乾麺を茹でる調理を敬遠する傾向があり、そうめんに変わって夏場に冷凍うどんの喫食頻度が高まるなど、夏の涼麺食実態は変化しています。うどんは幅広い年代から支持される麺メニューであり、また、そうめんやそばのように「つけ・かけ」の食べ方だけでなく、「ぶっかけ」などうどん独特の食べ方が浸透していることから、当社「そのままつゆ」シリーズから、うどんを一番美味しく食べられる専用つゆを発売致します。

■当社の優先原料「鯛醬(たいびしお)」を使った黄金だし

めんつゆのだしには、主に鰹や昆布などが使われますが、今回当社は、和食との相性が良く、従来に無い独特の風味を演出する「鯛のだし」に注目しました。鯛の旨みは、当社独自技術を活用して三重県産真鯛から自社で仕込んだ「鯛醬」を使用する事で、上品で香り高い味わいを演出しています。鮮やかな黄金色のつゆに仕上げているので、「つけ・かけ・ぶっかけ」など様々な食べ方でおいしくうどんを楽しむ事ができます。

■ヤマモリそのままつゆシリーズ



■ ヤマモリは市場に先駆けストレートタイプのめんつゆを発売しました。

当社は昭和42年に**全国初となる袋入り液体スープ(うどんつゆ)**を発売、また昭和44年には**全国初となるレトルトタイプの釜めしの素**を発売したパイオニア企業です。**昭和48年には当社の技術を集結し、水でうすめずにそのまま使えるストレートタイプのめんつゆ開発に成功しました。**

ストレートつゆは濃縮つゆに比べ、塩分が低く、当時の技術では瓶や袋に詰めておいしく日持ちさせることが困難でした。

そこで、当社が持ち合わせていたレトルト技術(密封して加熱加圧殺菌)を活かせる”缶“につゆを詰めることで、ストレートタイプめんつゆの商品化を実現しました。

また、濃縮つゆは水でうすめて食べる事を前提に濃い味で作られています。水でうすめる時にだし成分も同時にうすまってしまう。それに対し**ストレートつゆは、だし成分を抽出する水分を濃縮つゆよりも多く配合できるため、濃縮つゆに比べ「だし成分」の濃度が高く、だしがしっかりと効いた味に仕上げることができるのです。**



昭和48年 缶入りストレートつゆ

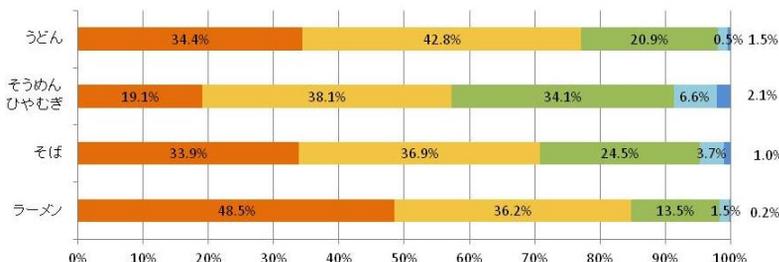
【背景資料】

■ 麺種別の嗜好調査

■ とても好き
 ■ 好き
 ■ ふつう
 ■ 好きではない
 ■ まったく好きではない

出典：株式会社マーシュ(N=1,100)

2014年3月17日～3月24日

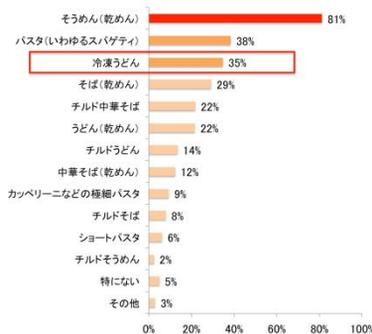


うどんを「とても好き」または「好き」と答えた方は全体の77.2%となっており、そばやそうめん・ひやむぎを上回っています。

■ 夏の暑い時期によく使う「めん類」について

出典：クックパッド(N=3,026)

2015年6月16日～6月19日



夏の暑い時期によく使うめん類は、「そうめん」との回答が8割超と圧倒的に多く、次いで「パスタ」「冷凍うどん」の順でした。中でも「冷凍うどん」はクックパッド内の検索頻度*も年を追うごとに上昇し、2014年は前年比2.4倍となりました。夏の暑い時期に作りたい冷たい料理としても、6割超が「サラダうどん」と回答し、「冷凍うどん」は夏のめんとして活用が今後さらに広がりそうです。

*検索頻度はクックパッドの食の検索データサービス『たべみる』のデータを基に算出

■ 会社概要

社名： ヤマモリ株式会社

創業： 1889年

ホームページ： <http://www.yamamori.co.jp/>

設立： 1951年

本社： 三重県桑名市陽だまりの丘6-103

資本金： 4億3500万円

代表者： 代表取締役社長 三林 憲忠

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

＜商品に関するお問い合わせ先＞

ヤマモリ株式会社 商品部 家庭用グループ

Phone: 0594-33-4072 / Fax: 0594-33-4076

担当 / 松下[t_matsushita@yamamori.co.jp]

弓矢[t_yumiya@yamamori.co.jp]

<http://www.yamamori.co.jp/>