

“ご当地素材”で食卓を彩る鍋つゆを新発売 「名古屋コーチンしお鍋つゆ」「三重の真鯛寄せ鍋つゆ」

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、“ご当地素材”というコンセプトをもとに、普段なかなか食べられない高級な素材を活かした鍋つゆを中部地区を中心に2017年8月21日（月）新発売します。

■中部の“旨い”が凝縮した鍋つゆ誕生

ブランド地鶏として全国でも知名度が高い「名古屋コーチン」の出汁（だし）を使った、「名古屋コーチンしお鍋つゆ」と、三重県が養殖魚種別収穫量（種苗養殖を除く）全国3位（※）となっている「真鯛」の出汁を使用した、「三重の真鯛寄せ鍋つゆ」を新発売。

「三重の真鯛寄せ鍋つゆ」に使用している「鯛醬」は、三重県の真鯛の産地の中でも特に良好な漁場として知られる三重南部の尾鷲の海で育った真鯛を使用し、自社で醸造しています。

※出典：農林水産省 平成27年漁業・養殖業生産統計（概数値）大海区都道府県振興局別統計



三重の尾鷲にて、真鯛を漁獲している風景

伊勢醤油ブランドにて販売している「鯛醬」を原材料に使用。透き通った淡い黄金色の上品な商品です。

■商品概要

商品名	名古屋コーチンしお鍋つゆ	三重の真鯛寄せ鍋つゆ
パッケージ		
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●名古屋コーチンのだしを使用した濃厚な旨みが味わえる濃縮の鍋つゆです。 ●名古屋コーチンの旨みが引き立つよう、しお味ベースのスープに仕立てました。 ●コクのある名古屋コーチンの旨みが野菜にしみ込みますので、家族みんなでたくさんの野菜をおいしく食べる事ができます。 	<ul style="list-style-type: none"> ●三重県産真鯛のだしを使用した上品な旨みが味わえる濃縮の鍋つゆです。 ●三重県産真鯛の上品な風味と相性の良い、しょうゆベースのスープに仕立てました。 ●真鯛の凝縮された旨みが野菜にしみ込みますので、家族みんなでたくさんの野菜をおいしく食べる事ができます。
内容量	270g（濃縮タイプ：3～4人前）	270g（濃縮タイプ：3～4人前）
希望小売価格	税抜250円（税込270円）	税抜250円（税込270円）
発売日	2017年8月21日（月）	

■「鯛醬」を使用した関連商品

現在販売している「真鯛のだし醤油」「真鯛白だし」にも「鯛醬」を使用しています。

原料となる「鯛醬」には、主にほほ肉や目玉など旨みが凝縮された真鯛の頭を使用。真鯛の頭から抽出するたんぱく質が分解してできたアミノ酸を豊富に含んでいるので、缶詰では出せない濃厚な旨みがあります。

また、鯛のだしを楽しむ料理は「潮汁」が代表的です。（潮汁＝魚の骨、あらからだしを取った椀物）

「潮汁」は様々な魚で作られますが、鯛のだしを使用することで、旨みの濃い「潮汁」を作ることができます。



真鯛のだし醤油
(2015年2月20日発売)



真鯛白だし
(2015年8月20日発売)

■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)