

鮮度維持容器でリニューアル発売
吟御膳『真鯛のだし醤油』『真鯛白だし』
地物素材のこだわりだしの旨みをしっかりキープ

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2018年2月20日（火）より、『真鯛のだし醤油』『真鯛白だし』の容器を鮮度維持ボトルに刷新し、リニューアル発売いたします。

■ 商品概要

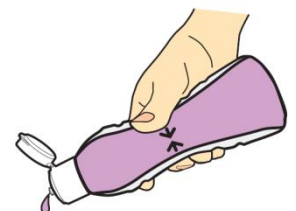
商品名	吟御膳 真鯛のだし醤油	吟御膳 真鯛白だし
内容量	360ml	450ml
発売日	2018年2月20日（火）	
発売地域	全国	
希望小売価格	税別 380円（税込 410円）	税別 480円（税込 518円）
商品画像		
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ○三重県産の真鯛を自社で熟成（醸造）させた魚醤を使った、鯛の旨みと香りがしっかりと味わえるだし醤油です。 ○通常の魚醤に感じるような独特の臭みがなく、上品な鯛のだしはいつもの料理を引き立てます。 ○つけ・かけはもちろん、煮物や麺料理など幅広く調理用としてもお使いいただけます。 ○空気に触れない構造のボトル入りなので、開封後も鮮度や風味がキープできます。 	<ul style="list-style-type: none"> ○三重県産の真鯛を自社で熟成（醸造）させた魚醤を使った、鯛の旨みと香りがしっかりと味わえる白だしです。 ○通常の魚醤に感じるような独特の臭みがなく、上品な鯛のだしはいつもの料理を一段おいしく仕上げます。 ○真鯛の旨みに鰹と昆布のだしを合わせ、白醤油で仕立て、上品で奥深い味わいに仕上げました。 ○空気に触れない構造のボトル入りなので、開封後も鮮度や風味がキープできます。

■ 容器をビンから鮮度維持が出来るボトルに

今回のリニューアルにあたり、容器を従来のビンから、**鮮度維持が出来るスクイズ（押し出し式）**ボトルに変更しました。

このボトルの中には内袋があり、内容物が減ると容器の内袋が収縮する**二重構造**になっています。内袋には空気が入らないので中身の酸化や劣化が防止でき、**こだわりの真鯛のだしをいつまでも新鮮なままお楽しみいただけます。**

また、ボトルの押し加減で**注ぐ量を1滴から調節**できるので、調理にもつけ・かけにも便利です。



■三重県産の真鯛を100%使用した、こだわりだし

三重県は養殖真鯛の漁獲量が全国で4番目に多い土地です。特に三重県南部の尾鷲の海はリアス式海岸の為、山と海が近く山から流れ出るミネラルが豊かな水質を生み出しており、沖合には温かい黒潮が流れ、1年を通じて真鯛の育成に適した水温が保たれている優良な魚場です。

当社は、ほぼ肉や目玉が含まれる真鯛の頭部分は特に旨みが凝縮されている点に着目し、独自技術の開発研究に取り組み、真鯛の頭部分を使用した魚醤「鯛醤（たいびしお）」の醸造に成功しました。

独自技術（特許出願中）により、「鯛醤」には魚醤独特の生臭さを抑えながらも、真鯛の上品な香りとうま味が凝縮されています。また、**地元三重に工場を持つ地の利を活かし、原料となる真鯛は生のまま調達、冷凍することなく新鮮な状態で仕込む**ことにこだわっています。

今回リニューアルする『真鯛のだし醤油』『真鯛白だし』には、この鯛醤を使用しており、鰹や昆布とは一味違った“だし素材”として新しい美味しさをお届けいたします。

①三重県産の真鯛を100%使用

三重県産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**で漁獲された**真鯛**だけを厳選して使用しています。

尾鷲で漁獲される鯛



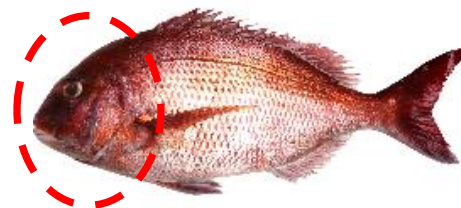
②生の鯛から自社醸造

醤油醸造の技術を活かし、新鮮な**生の状態の真鯛**の頭を醤油麹と合わせて自社で熟成。

通常の魚醤とは異なり、**生臭みのない、鯛の上品な香りと旨み**を引き出しています。

③真鯛の頭は旨みの宝庫

鯛醤には、ほぼ肉や目玉など旨みが凝縮された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、**エキスでは出せない濃厚な旨み**があります。



■会社概要

社名:	ヤマモリ株式会社	資本金:	4億3500万円
ホームページ:	http://www.yamamori.co.jp/	従業員:	450名
本社:	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	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
代表者:	代表取締役社長 三林 憲忠		
創業:	1889年		
設立:	1951年		

<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 / 澤村[e_sawamura@yamamori.co.jp]
 弓矢[t_yumiya@yamamori.co.jp]
 高元[y_takamoto@yamamori.co.jp]
<http://www.yamamori.co.jp/>