

血圧が気になるシニア層へアプローチ おいしさと健康を両立した“濃いだし”シリーズから 「名代／そのまま 濃いだしそばつゆ(減塩30%)」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2月20日(水)、塩分を気にすることなく好きな麺料理を食べられる“濃いだし”シリーズから「名代 濃いだし そばつゆ」「そのまま 濃いだし そばつゆ」2品を新発売致します。

【商品情報】

パッケージ		
品名	名代 濃いだしそばつゆ(減塩30%)	そのまま 濃いだしそばつゆ(減塩30%)
内容量	400ml	400ml
希望小売価格	335円(税込361円)	335円(税込361円)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●当社「名代そばつゆ」比で宗田鰹節を2倍使用した、“濃いだし”のそばつゆです。 ●だしがしっかり効いているので、塩分30%カット(※)でも物足りなさを感じません。 ※日本食品標準成分表2015「めんつゆ ストレート」比 	<ul style="list-style-type: none"> ●当社「そのままそばつゆ」比で宗田鰹節を2倍使用した、“濃いだし”のそばつゆです。 ●だしがしっかり効いているので、塩分30%カット(※)でも物足りなさを感じません。 ※日本食品標準成分表2015「めんつゆ ストレート」比
発売日	2019年2月20日(水)	2019年2月20日(水)
発売エリア	全国(主に関西・関東中心)	全国(主に中部・北陸中心)

【高齢化が進むストレートつゆ市場】

ストレートつゆは、開けてそのまま使えるという簡便性から広くお客様に受け入れられ、夏には欠かせない商品です。そんなストレートつゆですが購入している人の年齢層は高く、ストレートのそうめんつゆ、そばつゆは購入金額に占める**60歳以上の方の割合が50%を超えています**。(図1)

年を重ねるごとに気になるのはやはり自身の“健康”です。いくつになっても大好きなそうめんやそばをいつものおいしさで食べたい、というお客様は今後も増えていくことが予想されます。



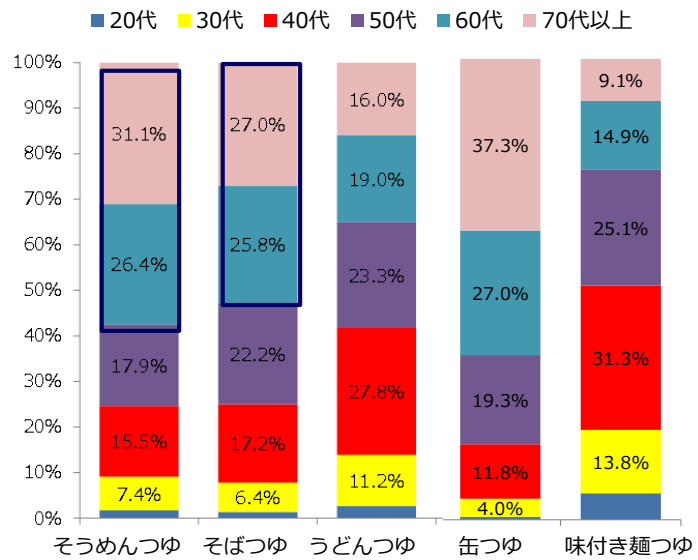
【おいしさと健康の両立】

「健康には気を使いたいけど、おいしさは犠牲にしたくない」、そんなニーズに応えたのがこの「**濃いだし**」シリーズです。「**減塩**だけどだしが濃いから物足りなさを感じない」をコンセプトにいつもと変わらぬ味わい、むしろよりおいしい味を目指した商品です。

昨春「名代/そのまま 濃いだし そうめんつゆ」を発売しました。今回ご好評を受け、そのシリーズ品として、「そばつゆ」を発売いたします。**宗田鰹節を2倍**(※)使用し、旨味と香りをしっかり味わえるように仕上げました。こだわりのあるシニアの皆様にも納得いただける味わいです。

(※当社 名代/そのまま そばつゆ比)

【図1】ストレートつゆのサブカテゴリー別：年代別金額構成比



出典：ショッパーインサイト社 real shopper SM 2018年3～8月（全国）
 (※自社分類にて集計)

■ヤマモリ 名代つゆシリーズ

「名代つゆ」シリーズは、昭和48年の発売以来、関西地方を中心にご愛顧いただいているロングセラー商品です。

関西風のだしを麺に合わせて絶妙なバランスで配合していますので、ご家庭では真似できないだしの味を手軽に楽しむことができます。水で薄める手間なく、そのまま使えるストレートタイプです。



■ヤマモリ そのままつゆ シリーズ

「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そうめんつゆです。ご家庭やお店で丁寧に「だし」を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。



