

**家では作れない あの満足感をご家庭で
 “濃厚さ”にとことんこだわった 本格志向の味付き麺つゆ “極濃シリーズ”
 「魚介醤油つけ麺つゆ」 「海老辛つけ麺つゆ」 2月20日新発売**

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表：三林 憲忠）は、お店で食べるような本格・満足感を味わえる濃厚味付き麺つゆ、“極濃シリーズ”を2020年2月20日（木）全国にて、新発売致します。

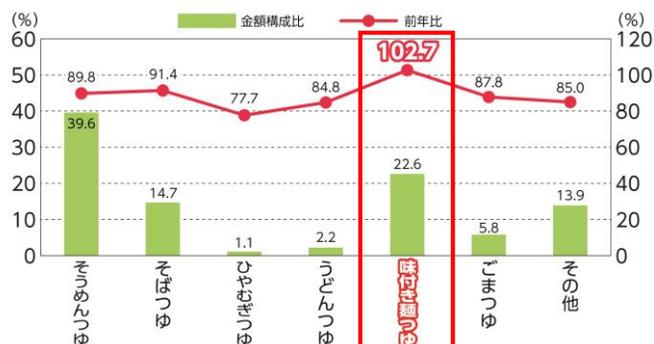
■商品概要

商品画像		
品名	極濃 魚介醤油つけ麺つゆ	極濃 海老辛つけ麺つゆ
内容量	160g	160g
希望小売価格	200円（税抜）／216円（税込）	200円（税抜）／216円（税込）
味わいポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・「濃厚な魚介の旨味」がしっかりと効いています。 ・話題の「煮干しの風味」が広がり、一度食べたらやみつきになる味わいです。 ・濃厚で魚粉が効いた魚介スープがクセになり、暑い夏でもおいしく食べられます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「濃厚な海老の旨味」がしっかりと効いています。 ・「唐辛子の辛さ」「お酢の酸味」がクセになる味わいで、暑い夏の食欲を駆り立てます。 ・女性にも人気の高い海老の旨味が詰まった、また食べたくなる一品です。
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・家では作れない濃厚で満足度の高い麺メニューを楽しめる、「濃厚味付き麺つゆ」です。 ・中華麺やうどんを用意するだけで、手軽に食べられます。 ・つゆは“温でも冷でも”、その時の気分で選んで食べられます。 	
発売日	2020年2月20日	
発売エリア	全国	

■お店で食べるような本格・満足感をご家庭で

昨年は冷夏の影響で、ストレートつゆ市場全体の売上が前年に比べ落ち込みました。そんな中、「味付き麺つゆ」（＝パウチやポーションタイプの具材などが入ったつゆ）のみ伸長しました。（図1）現在好調で今後も成長が予想される味付き麺つゆ市場ですが、「個食で本格志向」の商品はなく、私たちはそこに目を付けました。

お店で食べるような濃厚で満足度高い本格志向の麺メニューを家庭で手軽に味わっていただきたい、という思いを込めて作ったのが、今回の「極濃シリーズ」です。
 濃厚⇨高級感・本格感と捉え、「濃厚さ」ととことんこだわった味付き麺つゆです。



（図1：ストレートつゆ 麺種別市場動向）
 （出典：SRI19年3-8月(全国)）

■ 温でも冷でも 組み合わせはお好みで

つゆ・麺ともに、“温めても冷やしても”おいしく味わえる「極濃シリーズ」は、その時の気分で組み合わせを選んでお楽しみいただけます。

暑い日はキンキンに冷やして、肌寒い日はアツアツに温めて・・・組み合わせを変えて楽しめるので、味わい方の幅が広がるのもこの商品の魅力のひとつです。



■ 人気高まる「煮干し」

ラーメン界でも注目を浴びている「魚介系」のスープ。中でも「煮干し系」スープは外食でも人気が高く、消費者の意識も高まっています。

ラーメン本でも、「しお」や「みそ」に並んで「煮干し」という部門が設けられるほどカテゴリーとしても定着しています。

今回の新商品「濃厚 魚介醤油つけ麺つゆ」は、そんな「煮干しの旨味」をたっぷり詰め込み、本格的な味わいに仕上げました。



■ 女性に人気の「海老」

女性に人気の高い「海老」の贅沢な旨味を詰め込んだ、新商品「濃厚 海老辛つけ麺つゆ」。唐辛子や花椒の辛味・程よいお酢の酸味を効かせた旨辛スープがやみつきになり、“濃厚”でありながらもメリハリのある味わいに仕上げました。



■ 会社概要

社名： ヤマモリ株式会社
 ホームページ： <https://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

【本件にかかわるお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 マーケティング部

〈広報担当〉

安本 (やすもと / h_yasumoto@yamamori.co.jp)

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206

〈商品担当〉

弓矢 (ゆみや / t_yumiya@yamamori.co.jp)

三輪 (みわ / a_miwa@yamamori.co.jp)

橋詰 (はしづめ / a_hashizume@yamamori.co.jp)

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206

※農政クラブ、名古屋経済記者クラブ同時リリースです