

## 名店の味をご家庭で手軽に楽しめる

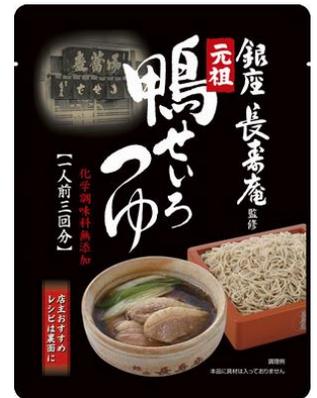
# 「銀座 長寿庵 監修 元祖 鴨せいろつゆ」

## 便利な使い切りタイプになって新登場

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、2021年8月20日（金）に鴨せいろの元祖店「銀座 長寿庵」監修の『元祖 鴨せいろつゆ 150ml（50ml×3）』を新発売します。

### ■商品概要

商品名	元祖 鴨せいろつゆ 150ml（50ml×3）
内容量	150ml（50ml×3）
希望小売価格	380円（税抜） / 410円（税込）
発売日	2021年8月20日（金）
発売地域	全国
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鴨せいろの元祖店「銀座長寿庵」が監修したこだわりのそばつゆです。店の看板メニューである「鴨せいろ」の味を忠実に再現しているため、ご家庭で名店の味を手軽に楽しむことができます。</li> <li>● 国産鴨の旨味と、だし、かえし醤油で食べ応えのある味わいです。国産の鴨から抽出した旨味やオイルを使用しているため、濃厚な鴨の旨味が効いています。かつお節、さば節から取った合わせだしにかえし醤油を加えることで、つゆに深みをだしました。化学調味料は不使用です。</li> <li>● 小袋だから使いやすい、1食使い切りタイプです。1食（50ml）×3袋入り</li> <li>● いろいろな食べ方を楽しむことができます。希釈倍率を変える事でお店で提供されている2つのメニューを作り分ける事ができます。【鴨せいろ】3倍希釈 【鴨南蛮】6倍希釈。長寿庵店主のおすすめアレンジ、「鴨だし鍋」も楽しめます。</li> </ul>



### ■外食控えが続く中、ご家庭で名店の味を

発売から6年目を迎える、「元祖 鴨せいろつゆ」。銀座長寿庵の味を忠実に再現し、お客様から大変好評をいただいております。また、外食に行きたい、でも行けない、そんな状態が続いている今、ご家庭で名店の味を楽しんでいただける本商品の人気が高まっています。

### ■お客様の声をうけて、瓶から小袋へ…新しく生まれ変わりました

味には大変高いご評価をいただいておりますが、瓶は重いし、処分が大変／開栓後、冷蔵保存すると、油が固まってしまう／1回分を計量カップではかるときに、カップに油がつくし、手も汚れてしまう／よく振って使わないと、油が均一にならない、など、使いづらいとのご意見も頂戴しました。

そこで今回、小袋の1食使い切りタイプへとし、より手軽にお使いいただける商品へと生まれ変わりました。

### ■銀座長寿庵 店主おすすめアレンジ

店主おすすめのアレンジメニュー「鴨だし鍋」もご紹介しております。

濃厚な鴨の旨味がしっかりきいたつゆなので、具材に旨味が染み込み、おいしくお召し上がりいただけます。3袋入りなので、鴨せいろ、鴨南蛮、鴨だし鍋と、全てのメニューを楽しんでいただけます。

## ■鴨せいろの元祖「銀座 長寿庵」

銀座 長寿庵は昭和10年創業、銀座で80年以上にわたり親しまれている老舗のそば屋で、温かいつけ汁に冷たいそばをつけて食べる「鴨せいろ」を日本で初めて発売した、鴨せいろの元祖店。

秘伝のつゆは、濃口醤油・薄口醤油・味醂・三温糖・水でつくる「かえし」に、かつお節・宗田かつお節・さば節で取った「一番だし」を使うこだわりで、化学調味料は一切使用しません。

そばは、北海道の自家農地で栽培された国産最高級の玄そばを石臼で製粉し、店内でそば打ちを行っています。

全国に340以上ある「長寿庵」の暖簾分け店。なかでも「元祖鴨せいろ」の店として名高いのが、『銀座 長寿庵』です。

## ■「鴨せいろ」の誕生秘話

昭和38年の春、現会長がお店の食堂で、いつものように「ざるそば」を食べていた時のこと、誤って「そば汁」をこぼしてしまいました。そばも残り少なかったため、ちょうど当時2歳になる長女が食べた「鴨南うどん」の汁が残っていたので、その汁にそばを入れ食べてみることにしました。当時は、温かい汁には温かいそば、冷たい汁には冷たいそばが通例だったため、温かい汁に冷たいそばという取り合わせはありませんでした。

ところが、偶然の産物ともいふべき「初めての鴨せいろ」は意外にも美味しかったのです。

その後、工夫を重ねて「鴨せいろ」専用のつゆが考案されました。

## ■会社概要

社名：ヤマモリ株式会社

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

本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103

代表者：

代表取締役社長執行役員 三林 憲忠

資本金：4億3500万円

創業：1889年

設立：1951年

従業員：770名 ※パートタイマー含む

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

【本件に関するお問い合わせ先】

**ヤマモリ株式会社 広報部**

<広報担当> 神門 (じんもん / n\_jinmon@yamamori.co.jp)

Phone : 090-5119-4632 / Fax : 03-6324-1206

**ヤマモリ株式会社 商品企画開発部**

<商品担当> 塚原 (つかはら / y\_tsukahara@yamamori.co.jp)

弓矢 (ゆみや / t\_yumiya@yamamori.co.jp)

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

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。