

2026年春夏

商品カタログ



- ◆ 鍋つゆ
- ◆ 専用調味料
- ◆ 白だし
- ◆ つゆ
- ◆ だしの素
- ◆ だしの素
- ◆ 粉末
- ◆ 煮干
- ◆ かつおパック
- ◆ 削りぶし
- ◆ 花かつお



「氷熟®熟成法」でうま味No.1! だから、おいしいかつお節。

※氷熟。シリーズは当社かつお削りぶし商品中、イノシン酸含有量がNo.1

ペラペラかつお節
チャーハン



氷熟。マイルド削り
25g

氷熟。マイルド削り
1.5g×12P

氷熟。厚削り
70g



うま味No.1のヒミツは
こちらから



削りたて食感のヒミツは ハイバリアフィルム®。

※当社通常品比

ほんとに
新鮮!

わさび飯



新鮮 一番
花かつお
25g

新鮮 一番
かつおパック
2.5g×8P

新鮮 一番
使い切りかつおパック
1.5g×8P

山崎育三郎さんが歌う
CMはこちらから



“1g使い切り”だからちょうどいい！
ご好評いただいています。

卵かけごはん

■「便利な使い切りかつおパック」
売り上げ推移(金額ベース)

18年度比
279%伸長！

2018年 2019年 2020年 2021年 2022年 2023年 2024年
ヤマキ出荷金額 各年度(4月～3月)



便利な使い切りパック
1g×12P



便利な使い切りパック
1g×6P



便利な使い切りパック
1g×24P

口どけ食感、まろやかな香り。
上品な色が特長のかつお枯節。

口どけ食感
横削り

まろやかな香り
かつお枯節

上品な色
血合い抜き

釜玉そうめん



マイルドパック
2g×8P



マイルドパック
2g×20P



マイルドパック
4g×8P

徳一番® 花かつおは

15年連続、選ばれてNo.1※!



徳一番®花かつお
70g

しっとり柔らかい、
定番の花かつお。
開けた瞬間、
豊かな香りが
ふわっと広がります。



※インテージSCI削り節カテゴリー
2010年12月～2025年11月購入金額

徳一番® シリーズ



徳一番®削りぶし
120g



徳一番®業務用だし
120g



徳一番®かつおバック
2g×20P (WP)

日々のお料理にちょっといいおだし。
鰹節屋のだしパックシリーズ。

おすすめ
レシピを
多数紹介!



鰹節屋のだしパック8P

調味料不使用タイプ

- ☒ だし本来の味を楽しむ。
- ☒ 天然素材にこだわりたい方に。



鰹節屋の割烹だしパック8P

中身は
調味料としても
使える!

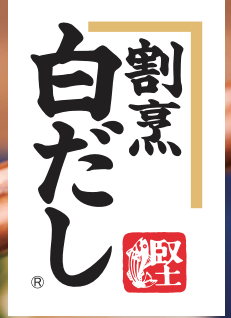


豆苗の
だしうま肉巻き

調味料入りタイプ

- ☒ お料理の味が決まる下味つき。
- ☒ いろいろなメニューにチャレンジしたい方に。

『割烹白だし』 選ばれて **No.1** ※1



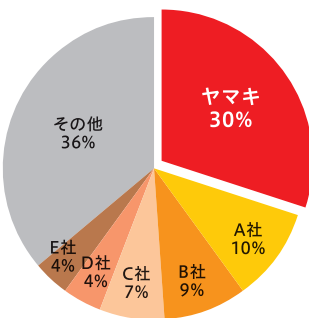
割烹白だし 500ml



白だし活用レシピ
公開中！

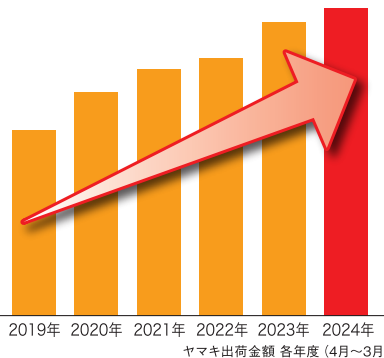
『割烹白だし』は白だし 市場シェアNo.1 ※2

■ 白だし市場シェア



19年比**166%伸長！** 好調に推移！

■ 「割烹白だし」売り上げ推移(金額ベース)



※1 ※2 インテージSCI(15歳～79歳/沖縄あり) 白だし市場 2024年3月～2025年2月 購買金額シェア

『割烹白だし』の新しい使い方拡大中！



かつお節の香りと だしのうま味が

効いているから
『割烹白だし』と
同じように使えます。

割烹白だしお塩ひかえめ 500ml

だし原料
増量[※]

塩分
30%
カット[※]

※当社「割烹白だし」比

おいしさそのまま、
お塩ひかえめ。



ヤマキの『めんつゆ』選ばれてNo.1^{※1}

めんつゆ
ブランドサイト



選ばれて

No.1^{※2}

つゆカテゴリー
濃縮中容量(351-700ml)

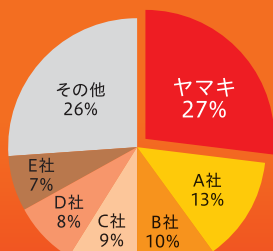


めんつゆ 500ml

こだわりの原料から
とっただしだからおいしい!



中容量シェアNo.1^{※3}



めんつゆで漬けるだけ!
簡単漬け丼レシピ



サーモンとアボガドの漬け丼

※1 ※2 ※3 インテージSCI(15歳~79歳/沖縄あり) つゆ市場 濃縮中容量(351~700ml) 2024年3月~2025年2月 購買金額シェア

『お塩ひかえめめんつゆ』 売れています!!



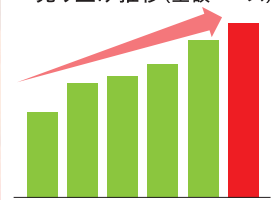
お塩ひかえめめんつゆ 500ml

かつお節の
香りとうま味を
しっかり効かせた
お塩ひかえめ
めんつゆです。

絶好調
です!

19年比204%伸長!

■ お塩ひかえめめんつゆ
売り上げ推移(金額ベース)



ヤマキ出荷金額 各年度(4月~3月)

『減塩だしつゆ』 好評発売中!

だしを
効かせて、
おいしく
減塩。



減塩だしつゆ 300ml



減塩だしつゆ 500ml

減塩つゆ売上No.1^{※1}のヤマキから 『お塩ひかえめストレートそばつゆ』が**新発売!**

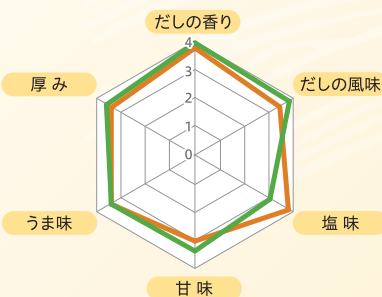
NEW



お塩ひかえめストレートそばつゆ 500ml

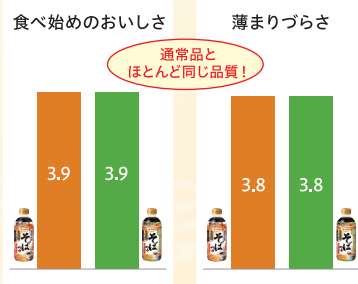
だしが効いているから
塩分30%カット^{※2}
してもおいしさ
そのまま。

— ストレートそばつゆ 500ml
— お塩ひかえめストレートそばつゆ 500ml



だしが効いているから
**一口目からおいしく、
食べ進めても
薄まりづらい。**

— ストレートそばつゆ 500ml
— お塩ひかえめストレートそばつゆ 500ml



2025年自社専門パネラーによる5段階評価

※1 インテージSCI(15歳～79歳/沖縄あり)減塩つゆ市場 2024年3月～2025年2月 購買金額シェア
※2 日本食品標準成分表(8訂)増補2023年めんつゆストレート比

「お塩ひかえめ
ストレート
そうめんつゆ」も
好評発売中



お塩ひかえめストレートそうめんつゆ 500ml

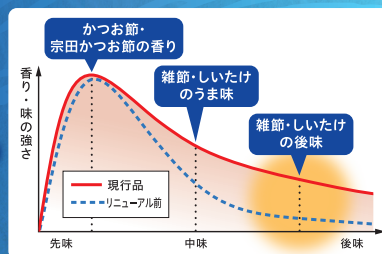
『ストレートそうめんつゆ』 『ストレートそばつゆ』**好評発売中!**



ストレートそうめんつゆ 500ml

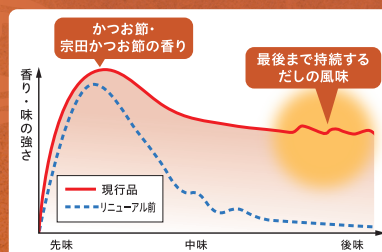
だしの余韻で、
薄まりづらい

5種類のだしを効かせたことで、後味の
うま味が強く、最後まで薄まりづらい
ストレートそうめんつゆです。



濃いだしで、
そば湯までうまい

国内製造のかつお節、宗田かつお節を
使用することで最後までだしの風味が
持続するストレートそばつゆです。



ストレートそばつゆ 500ml



楽チン屋®シリーズにレンジで作る スープ2品が新発売!



NEW

鶏のうま味と
高麗人参の香りが効いた
本場韓国の味わい。



レンジで作る参鶏湯の素



NEW

肉と野菜のコクに
かつおだしのうま味を
合わせた、マイルドで
奥深い和風の味わい。



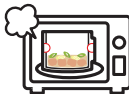
レンジで作る和だしスープカレーの素

作り方は
カンタン
3ステップ

①下ごしらえ



②電子レンジで加熱



③盛り付け



楽チン屋®とは?

具材を入れてレンジでチンするだけで満足の1品が完成する
「簡単×おいしい」を両立した調味料。

忙しい毎日、料理ばかりに時間は割けないけれど、おいしい手作り料理を食べたい。

そんな現代の生活スタイルに、鰹節屋・だし屋のヤマキが提案する、
本格的なおいしさを妥協しない新しい調味料です。



楽チン屋®は こんな あなたに //



今日は料理を頑張りがたくないけど、
手作りのちゃんとしたものを食べたい。



忙しい夕飯準備に、
1品を簡単にプラスしたい。



洗い物は少しでも減らしたい。
別のことに時間を使いたい。

POINT

1

簡単×おいしい

具材を入れてレンジでチンするだけで、
簡単に本格的なおいしさを実現!

POINT

2

時短で楽チン♪

忙しい毎日でも、得意じゃない料理でも、
短時間で楽に料理が完成!

POINT

3

洗い物も少なく

レンジ調理なのでフライパンや
鍋を使わず、洗い物を減らせる!



卵シリーズも大好評発売中!



レンジで作るだし巻き卵の素

鰹だしを効かせた、
おだしがじゅわっと
あふれ出す、
白だし仕立ての
だし巻き卵です。



レンジで作るケランチムの素

ケランチムとは、
韓国の伝統的な卵蒸し料理。
シンプルな味わいと
ふんわりしっとりとした
食感が特徴です。

作り方は
カンタン
3ステップ

①下ごしらえ



②電子レンジで加熱



③盛り付け



卵は常備食材 第1位!

食材の常備率(%)

卵	90.4
にんじん	59.2
鶏肉	52.0
長ねぎ	44.0
ブロッコリー	36.0
カニカマ	20.8

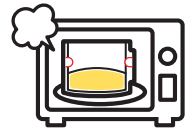
9割の方が常備して
いる定番食材です。

出典: ヤマキ調べ
2025年7月調査
N=250



おいしさのヒミツ!

電子レンジ加熱時に発生する蒸気を
ゆっくりと外に逃がす特殊構造の袋だから
フライパンで作るよりも
約2倍量のだしが入り、
卵もふわふわに仕上がります♪



／その他人気鍋つゆも継続して販売します。／



豚しゃぶ野菜鍋つゆ かつお 750g

ヤマキ鍋つゆ 売上No.1! ※

豚しゃぶ野菜鍋つゆは
だしで野菜を
おいしく食べられる
鍋つゆです。



龍馬鍋つゆ 地鶏だし塩 700g



西郷鍋つゆ 黒豚だし醤油 700g

売上 急上昇中!

偉人とだしを
テーマにした「偉人鍋」
歴史を感じながら、
だしのうま味も味わえる
鍋つゆです。

※ヤマキ出荷金額 2024年4月～2025年3月

花かつお

徳一番® シリーズ



だし

徳一番® 花かつお70g

確かな品質で長年愛されてきた、だし用かつお節のスタンダード。

商品コード	01548
内容量/荷姿	70g / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	689円 / 744円
単品サイズ(mm)/重量(g)	60×215×325 / 83
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	450×300×313 / 1.5
梱サイズ(mm)/重量(kg)	450×600×313 / 3.0
賞味期間	12カ月



4 903065 015483

新鮮一番シリーズ



トッピング

新鮮一番 花かつお25g

ハイバリアフィルムで削りたて食感そのままに仕上げたかつお節。

商品コード	01576
内容量/荷姿	25g / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	275円 / 297円
単品サイズ(mm)/重量(g)	50×190×290 / 35
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	520×275×178 / 0.7
梱サイズ(mm)/重量(kg)	520×550×356 / 2.8
賞味期間	12カ月



4 903065 015735

極味伝承®シリーズ



MSC 認証

だし

トッピング

極味伝承® 鰹本枯節 30g MSC

薩摩製造の鰹本枯節を使用し、血合い部分を取り除いて薄く削ったこだわりのかつお節。

商品コード	01393
内容量/荷姿	30g / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	475円 / 513円
単品サイズ(mm)/重量(g)	55×200×310 / 42
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	505×285×188 / 0.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	505×570×376 / 3.2
賞味期間	12カ月



4 903065 013922

氷熟® シリーズ



だし

氷熟® 厚削り70g

氷温熟成法でうま味リッチに仕上げ、だし取り用に厚く削ったかつお節。

商品コード	01193
内容量/荷姿	70g / 10×1×6
標準小売価格(税抜/税込)	566円 / 600円
単品サイズ(mm)/重量(g)	52×190×300 / 83
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	525×285×165 / 1.2
梱サイズ(mm)/重量(kg)	525×570×495 / 7.2
賞味期間	12カ月



4 903065 011928



トッピング

氷熟® マイルド削り25g

氷温熟成法でうま味リッチに仕上げ、トッピング用に削ったかつお節。

商品コード	01176
内容量/荷姿	25g / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	260円 / 281円
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×165×235 / 33
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	485×240×133 / 0.6
梱サイズ(mm)/重量(kg)	485×480×266 / 2.4
賞味期間	12カ月



4 903065 011751

便利なシリーズ



だし

トッピング

便利な花かつお25g 薩摩

花かつおとかつおパックの中間サイズに削ったちょうどいいかつお節。

商品コード	01701
内容量/荷姿	25g / 10×1×6
標準小売価格(税抜/税込)	220円 / 238円
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×170×230 / 33
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	395×225×168 / 0.6
梱サイズ(mm)/重量(kg)	395×450×504 / 3.6
賞味期間	12カ月



4 903065 017012



だし

味一番® 花かつお40g

昔ながらの伝統の味で、信頼感と安心感が売りの定番商品。

商品コード	01846
内容量/荷姿	40g / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	448円 / 484円
単品サイズ(mm)/重量(g)	50×195×300 / 49
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	505×265×168 / 0.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	505×530×336 / 3.2
賞味期間	12カ月



4 903065 018460



MSC 認証

だし

匠一番® 花かつお ゴールド薩摩25g MSC

一本釣りがかつおを使用した薩摩製造かつお節。MSC認証製品。

商品コード	01396
内容量/荷姿	25g / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	359円 / 388円
単品サイズ(mm)/重量(g)	50×180×280 / 34
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	535×265×148 / 0.7
梱サイズ(mm)/重量(kg)	535×530×296 / 2.8
賞味期間	12カ月



4 903065 013786



トッピング

踊り節 16g

当社かつお削りぶし商品中で最もゆらゆら動くかつお節。

商品コード	01892
内容量/荷姿	16g / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	234円 / 253円
単品サイズ(mm)/重量(g)	35×160×235 / 23
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	390×245×130 / 0.5
梱サイズ(mm)/重量(kg)	390×490×260 / 2.0
賞味期間	12カ月



4 903065 018910

削りぶし

徳一番® シリーズ



だし

徳一番® 削りぶし120g

国内で造ったさば節とむろあじ節を薄く削った削りぶし。だしのコクとうま味が料理の味を引き立てます。

商品コード	02660
内容量/荷姿	120g / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	430円 / 464円
単品サイズ(mm)/重量(g)	75×220×335 / 134
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	480×295×328 / 2.1
梱サイズ(mm)/重量(kg)	480×590×328 / 4.2
賞味期間	12カ月



だし

徳一番® 業務用だし120g

国内で造ったさば節とうるめいわし煮干を厚く削った削りぶし。だしのコクと甘みが麺のかきつゆなどに合います。

商品コード	02670
内容量/荷姿	120g / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	430円 / 464円
単品サイズ(mm)/重量(g)	45×165×265 / 131
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	475×265×148 / 1.6
梱サイズ(mm)/重量(kg)	475×530×296 / 6.4
賞味期間	12カ月



だし

削りぶし 60g

甘い香りとコクのあるさば節と、上品な香り、うま味のあるむろあじ節をバランスよく配合。

商品コード	02149
内容量/荷姿	60g / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	364円 / 393円
単品サイズ(mm)/重量(g)	55×170×280 / 67
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	535×265×148 / 1.0
梱サイズ(mm)/重量(kg)	535×530×296 / 4.0
賞味期間	12カ月

だし
トッピング

元氣一番 にぼしだけよ30g

国内製造の煮干を食べやすく削った削りぶし。

商品コード	02161
内容量/荷姿	30g / 15×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	171円 / 185円
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×147×226 / 36
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	500×215×153 / 0.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	500×430×306 / 3.2
賞味期間	12カ月



まぐろ節



トッピング

ごはんにかける ふわふわいわし削り

いわし煮干を食べやすいふわふわ食感に削った削りぶし。

商品コード	02153
内容量/荷姿	25g / 10×1×6
標準小売価格(税抜/税込)	315円 / 340円
単品サイズ(mm)/重量(g)	30×150×230 / 31
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	315×230×153 / 0.5
梱サイズ(mm)/重量(kg)	315×460×459 / 3.0
賞味期間	12カ月



トッピング

匠一番® 糸がき16g

モルディブ産一本釣りまぐろを使用し、こだわりの製法で仕上げた高品質のまぐろ節糸削り。

商品コード	01386
内容量/荷姿	16g / 10×1×6
標準小売価格(税抜/税込)	313円 / 338円
単品サイズ(mm)/重量(g)	35×145×240 / 22
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	390×245×130 / 0.5
梱サイズ(mm)/重量(kg)	390×490×390 / 3.0
賞味期間	12カ月



本節



鰹本節 230g

鰹枯節本節。削った後も保存ができるラミジップ付き。

商品コード	13262
内容量/荷姿	230g / 5×6×1
標準小売価格(税抜/税込)	オープン価格
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×115×330 / 239
ボールサイズ(mm)/重量(g)	307×227×59 / 1.350
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	475×320×208 / 8.5
賞味期間	12カ月



かつお節
プラス+

かつお節のいいところ

かつお節パワーで
野菜をおいしく



おいしく野菜を食べるために、かつお節ならお手伝いできることがあります。かつお節に含まれるイノシン酸が、トマトや白菜などに含まれるグルタミン酸と合わさると、相乗効果でうま味がUP! さらに、かつお節は苦味を抑える力があるんです。だから、トッピングにしても「だし」を取って使っても、ピーマンなどの野菜の苦味がマイルドに。「だし」を効かせれば、お塩控えめでもしっかりした味付けになるのも、家族みんなが嬉しいですね。かつお節を上手く使えば、野菜がもっと好きになるはず! 野菜をおいしく食べたい方、毎日の食事に「うま味」をプラスしてみませんか。

かつおパック

氷熟® シリーズ



好評!
使い切り
タイプ

氷熟®
マイルド削り1.5g×12P

水温熟成法でうま味リッチに仕上げたかつお節。

商品コード	04604
内容量/荷姿	1.5g×12p / 12×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	260円 / 281円
単品サイズ(mm)/重量(g)	33×90×310 / 37
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	390×310×125 / 0.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	390×620×250 / 3.2
賞味期間	19カ月



新鮮一番シリーズ



好評!
使い切り
タイプ

新鮮一番使い切りかつおパック
1.5g×8P

ハイバリアフィルムで削りたて食感そのままに仕上げたかつお節。

商品コード	04584
内容量/荷姿	1.5g×8p / 20×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	240円 / 259円
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×110×300 / 29
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	440×285×153 / 0.9
梱サイズ(mm)/重量(kg)	440×285×306 / 1.8
賞味期間	18カ月



新鮮一番かつおパック
2.5g×8P

ハイバリアフィルムで削りたて食感そのままに仕上げたかつお節。

商品コード	04590
内容量/荷姿	2.5g×8p / 20×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	299円 / 323円
単品サイズ(mm)/重量(g)	45×125×305 / 40
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	429×295×230 / 1.2
梱サイズ(mm)/重量(kg)	429×295×460 / 2.4
賞味期間	18カ月



便利なシリーズ



好評!
使い切り
タイプ

便利な使い切りパック
1g×6P

1袋1g入りだから、余らせずに使い切れる便利なかつおパック。

商品コード	04641
内容量/荷姿	1g×6p / 20×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	130円 / 140円
単品サイズ(mm)/重量(g)	15×105×225 / 14
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	265×235×140 / 0.5
梱サイズ(mm)/重量(kg)	265×235×280 / 1.0
賞味期間	19カ月



好評!
使い切り
タイプ

便利な使い切りパック
1g×12P

1袋1g入りだから、余らせずに使い切れる便利なかつおパック。

商品コード	04636
内容量/荷姿	1g×12p / 15×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	215円 / 232円
単品サイズ(mm)/重量(g)	35×85×305 / 27
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	310×235×170 / 0.6
梱サイズ(mm)/重量(kg)	310×470×340 / 2.4
賞味期間	19カ月



好評!
使い切り
タイプ

便利な使い切りパック
1g×24P

1袋1g入りだから、余らせずに使い切れる便利なかつおパック。

商品コード	04638
内容量/荷姿	1g×24p / 12×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	430円 / 464円
単品サイズ(mm)/重量(g)	45×85×315 / 52
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	365×280×170 / 0.9
梱サイズ(mm)/重量(kg)	365×560×340 / 3.6
賞味期間	19カ月



マイルドパックシリーズ



マイルドパック
2g×8P

口どけ食感(横削り)、まろやかな香り(枯節)、上品な色(血合い抜き)が特長のかつお節。

商品コード	04516
内容量/荷姿	2g×8p / 18×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	309円 / 334円
単品サイズ(mm)/重量(g)	35×100×285 / 32
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	325×255×220 / 0.9
梱サイズ(mm)/重量(kg)	325×510×440 / 3.6
賞味期間	19カ月



マイルドパック
2g×20P

口どけ食感(横削り)、まろやかな香り(枯節)、上品な色(血合い抜き)が特長のかつお節。

商品コード	04660
内容量/荷姿	2g×20p / 12×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	779円 / 841円
単品サイズ(mm)/重量(g)	75×100×280 / 76
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	330×245×303 / 1.3
梱サイズ(mm)/重量(kg)	330×490×606 / 5.2
賞味期間	19カ月



マイルドパック
4g×8P

口どけ食感(横削り)、まろやかな香り(枯節)、上品な色(血合い抜き)が特長のかつお節。

商品コード	04117
内容量/荷姿	4g×8p / 12×1×6
標準小売価格(税抜/税込)	450円 / 486円
単品サイズ(mm)/重量(g)	50×150×300 / 55
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	480×295×135 / 1.0
梱サイズ(mm)/重量(kg)	480×590×405 / 6.0
賞味期間	18カ月



かつおパックシリーズ

かつおパック
2g×4P(WP)

しっかり香る(荒節)、ふんわり盛れる(破砕)が特長のかつお節。

商品コード	04244
内容量/荷姿	2g×4p / 30×1×3
標準小売価格(税抜/税込)	154円 / 166円
単品サイズ(mm)/重量(g)	10×125×240 / 16
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	350×250×150 / 0.7
梱サイズ(mm)/重量(kg)	350×250×450 / 2.1
賞味期間	18カ月

かつおパック
2g×10P

しっかり香る(荒節)、ふんわり盛れる(破砕)が特長のかつお節。

商品コード	04177
内容量/荷姿	2g×10p / 20×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	363円 / 392円
単品サイズ(mm)/重量(g)	35×100×265 / 39
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	510×245×180 / 1.1
梱サイズ(mm)/重量(kg)	510×245×360 / 2.2
賞味期間	19カ月

かつおパック
4g×8P

しっかり香る(荒節)、ふんわり盛れる(破砕)が特長のかつお節。

商品コード	04108
内容量/荷姿	4g×8p / 20×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	606円 / 654円
単品サイズ(mm)/重量(g)	45×115×324 / 50
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	400×265×238 / 1.3
梱サイズ(mm)/重量(kg)	400×265×476 / 2.6
賞味期間	18カ月



徳一番® シリーズ

徳一番® かつおパック
2g×20P(WP)

しっかり香る(荒節)、ふんわり盛れる(破砕)が特長のかつお節。

商品コード	04338
内容量/荷姿	2g×20p / 10×1×3
標準小売価格(税抜/税込)	582円 / 629円
単品サイズ(mm)/重量(g)	75×190×165 / 76
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	375×195×268 / 1.0
梱サイズ(mm)/重量(kg)	375×585×268 / 3.0
賞味期間	18カ月



極味伝承® シリーズ

MSC
認証極味伝承® 鰹本枯節パック
2g×10P MSC

薩摩製造の鰹本枯節を使用し、血合い部分を取り除いて薄く削ったこだわりのかつお節。

商品コード	04702
内容量/荷姿	2g×10p / 15×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	432円 / 467円
単品サイズ(mm)/重量(g)	41×100×270 / 39
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	315×260×228 / 0.9
梱サイズ(mm)/重量(kg)	315×520×456 / 3.6
賞味期間	19カ月



かつお節
プラス+

かつお節のいいところ

毎日の食事に
栄養ちょい足し



かつお節は高たんぱく質な食材。たんぱく質はもちろん、食事でしか摂取できない9種類全ての必須アミノ酸や、DHA、EPAなどを含んでいます(※)。かつお節の原料はカツオだけ。つまり“魚100%”にもかかわらず、魚臭さが少なく骨取りが不要なので、魚が苦手な方でも食べやすい食材です。バランスの良い食事は、健康な身体作りに不可欠です。特に成長期の子どもには、たくさん栄養を摂ってほしいですね。ごはんにもパンにもサラダにもかつお節をかけて、毎日の食事に「栄養」をちょい足してみませんか。

(※)日本食品標準成分表 2020年版(八訂)

煮干

塩無添加シリーズ



だし

塩無添加新鮮造り 煮干100g	
瀬戸内で水揚げ後一時間以内に、塩を添加せずに釜茹でし、仕上げた煮干。	
商品コード	11057
内容量/荷姿	100g / 20×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	オープン価格
単品サイズ(mm)/重量(g)	30×170×250 / 112
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	561×255×183 / 2.6
梱サイズ(mm)/重量(kg)	561×510×183 / 5.2
賞味期間	12カ月



食べる用

塩無添加瀬戸内産 食べる小魚30g	
瀬戸内で水揚げ後、塩を添加せずに釜茹でし仕上げた、食べる煮干。	
商品コード	11802
内容量/荷姿	30g / 20×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	オープン価格
単品サイズ(mm)/重量(g)	25×150×205 / 37
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	304×205×235 / 1.0
梱サイズ(mm)/重量(kg)	304×410×470 / 4.0
賞味期間	12カ月



瀬戸内産シリーズ



だし

瀬戸内産 煮干100g	
瀬戸内海から水揚げされたカタクチイワシを、瀬戸内で仕上げた煮干。	
商品コード	11066
内容量/荷姿	100g / 15×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	オープン価格
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×170×250 / 112
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	580×244×132 / 2.0
梱サイズ(mm)/重量(kg)	580×488×264 / 8.0
賞味期間	12カ月



食べる用

瀬戸内産 食べる小魚30g	
瀬戸内海から水揚げされたカタクチイワシを、瀬戸内で仕上げた、食べる煮干。	
商品コード	11782
内容量/荷姿	30g / 20×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	オープン価格
単品サイズ(mm)/重量(g)	25×150×205 / 37
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	329×205×193 / 1.0
梱サイズ(mm)/重量(kg)	329×410×386 / 4.0
賞味期間	12カ月



だし

煮干 90g	
日本近海で水揚げされたカタクチイワシを、国内で仕上げた煮干。	
商品コード	11935
内容量/荷姿	90g / 20×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	オープン価格
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×165×245 / 102
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	601×235×163 / 2.4
梱サイズ(mm)/重量(kg)	601×470×163 / 4.8
賞味期間	12カ月



だし

煮干 150g	
コクがあり、風味の強いだしがとれる煮干。	
商品コード	11192
内容量/荷姿	150g / 20×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	オープン価格
単品サイズ(mm)/重量(g)	42×170×260 / 164
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	545×265×229 / 3.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	545×530×229 / 7.6
賞味期間	6カ月



だし

お徳用煮干 240g	
コクがあり、風味の強いだしがとれる、お徳用タイプの煮干。	
商品コード	11216
内容量/荷姿	240g / 15×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	オープン価格
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×205×300 / 261
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	470×300×248 / 4.5
梱サイズ(mm)/重量(kg)	470×600×248 / 9.0
賞味期間	12カ月



かつお粉
40g

トッピングやだしなどに使える、うま味と香りが引き立つかつお粉。	
商品コード	03126
内容量/荷姿	40g / 10×8×1
標準小売価格(税抜/税込)	274円 / 296円
単品サイズ(mm)/重量(g)	19×130×190 / 45
ボールサイズ(mm)/重量(g)	50×300×200 / 460
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	380×280×190 / 4.0
賞味期間	12カ月



けずり粉
45g

トッピングやだしなどに使える、うま味と香りが引き立つけずり粉。	
商品コード	03129
内容量/荷姿	45g / 10×8×1
標準小売価格(税抜/税込)	166円 / 179円
単品サイズ(mm)/重量(g)	19×130×190 / 50
ボールサイズ(mm)/重量(g)	50×300×200 / 510
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	380×280×190 / 4.5
賞味期間	12カ月



にぼしっ子®
50g

煮干といたけのうま味が引き立つ煮干粉。	
商品コード	03007
内容量/荷姿	50g / 10×8×1
標準小売価格(税抜/税込)	226円 / 244円
単品サイズ(mm)/重量(g)	17×130×190 / 56
ボールサイズ(mm)/重量(g)	50×280×190 / 570
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	530×180×200 / 4.9
賞味期間	8カ月



瀬戸内産にぼしだし
120g

瀬戸内産かたくちいわし煮干を、だしがとりやすいよう仕上げた煮干粉。	
商品コード	03033
内容量/荷姿	120g / 10×4×1
標準小売価格(税抜/税込)	450円 / 486円
単品サイズ(mm)/重量(g)	60×120×200 / 127
ボールサイズ(mm)/重量(g)	70×400×230 / 1,287
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	410×330×160 / 5.6
賞味期間	8カ月



ラーメンが旨くなるだし粉
20g

焼きあご、さば節、いわし煮干をブレンドした、ラーメンが旨くなるだし粉。	
商品コード	03123
内容量/荷姿	20g / 20×6×1
標準小売価格(税抜/税込)	299円 / 323円
単品サイズ(mm)/重量(g)	10×110×170 / 25
ボールサイズ(mm)/重量(g)	700×250×30 / 592
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	720×270×190 / 4.0
賞味期間	12カ月



陳列例

だしの素

産地限定小箱シリーズ

薩摩製造
かつおだし40g

薩摩製造かつお節を100%使用した
だしの素。

商品コード	06178
内容量/荷姿	4g×10p / 10×6×1
標準小売価格(税抜/税込)	178円 / 192円
単品サイズ(mm)/重量(g)	33×72×136 / 63
ボールサイズ(mm)/重量(g)	165×144×136 / 630
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	451×190×293 / 4.1
賞味期間	18カ月



4 903065 061770

道南白口浜産
こんぶだし40g

道南白口浜産真昆布粉末を100%使用しただしの素。

商品コード	06202
内容量/荷姿	4g×10p / 10×6×1
標準小売価格(税抜/税込)	178円 / 192円
単品サイズ(mm)/重量(g)	33×72×136 / 63
ボールサイズ(mm)/重量(g)	165×144×136 / 630
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	451×190×293 / 4.1
賞味期間	18カ月



4 903065 062005

瀬戸内産
いりこだし40g

瀬戸内産煮干いわし粉末を100%使用しただしの素。

商品コード	06114
内容量/荷姿	4g×10p / 10×6×1
標準小売価格(税抜/税込)	178円 / 192円
単品サイズ(mm)/重量(g)	33×72×136 / 63
ボールサイズ(mm)/重量(g)	165×144×136 / 630
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	451×190×293 / 4.1
賞味期間	18カ月



4 903065 061053

長崎県産
焼きあごだし40g

長崎県産焼きあごを100%使用した
だしの素。

商品コード	06730
内容量/荷姿	4g×10p / 10×6×1
標準小売価格(税抜/税込)	178円 / 192円
単品サイズ(mm)/重量(g)	33×72×136 / 63
ボールサイズ(mm)/重量(g)	165×144×136 / 630
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	451×190×293 / 4.1
賞味期間	18カ月



4 903065 067284

薩摩製造 道南産 昆布
あわせだし40g

良質なかつお節の香り、真昆布本来
のまろやかなうま味のだしの素。

商品コード	06638
内容量/荷姿	4g×10p / 10×6×1
標準小売価格(税抜/税込)	178円 / 192円
単品サイズ(mm)/重量(g)	33×72×136 / 63
ボールサイズ(mm)/重量(g)	165×144×136 / 630
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	451×190×293 / 4.1
賞味期間	18カ月



4 903065 066379

産地限定小箱シリーズ

便利なシリーズ

瀬戸内産
いりこだし80g

瀬戸内産煮干いわし粉末を100%
使用しただしの素。

商品コード	06115
内容量/荷姿	4g×20p / 10×3×1
標準小売価格(税抜/税込)	261円 / 282円
単品サイズ(mm)/重量(g)	35×135×136 / 127
ボールサイズ(mm)/重量(g)	175×270×136 / 1,270
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	555×280×150 / 4.2
賞味期間	18カ月



4 903065 061060

長崎県産
焼きあごだし80g

長崎県産焼きあごを100%使用した
だしの素。

商品コード	06731
内容量/荷姿	4g×20p / 10×3×1
標準小売価格(税抜/税込)	297円 / 321円
単品サイズ(mm)/重量(g)	35×135×136 / 127
ボールサイズ(mm)/重量(g)	175×270×136 / 1,270
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	555×280×150 / 4.2
賞味期間	18カ月



4 903065 067291

だしの素
粉末40g

かつお節の風味を活かした、1袋使い
きりタイプのだしの素。

商品コード	06108
内容量/荷姿	4g×10p / 10×6×1
標準小売価格(税抜/税込)	110円 / 119円
単品サイズ(mm)/重量(g)	30×136×56 / 57
ボールサイズ(mm)/重量(g)	150×112×136 / 570
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	318×238×293 / 4.9
賞味期間	18カ月



4 903065 061077

だしの素
204g

かつお節の風味を活かした、1袋使い
きりタイプのだしの素。

商品コード	06120
内容量/荷姿	4g×51p / 12×4×1
標準小売価格(税抜/税込)	528円 / 570円
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×202×92 / 267
ボールサイズ(mm)/重量(g)	240×202×184 / 3,204
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	389×259×426 / 13.4
賞味期間	18カ月



4 903065 061206

だしの素
140g

かつお節の風味を活かした、手軽で
おいしいだしの素。

商品コード	06157
内容量/荷姿	10g×14p / 10×4×1
標準小売価格(税抜/税込)	385円 / 416円
単品サイズ(mm)/重量(g)	42×133×93 / 178
ボールサイズ(mm)/重量(g)	210×133×186 / 1,780
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	295×225×385 / 7.5
賞味期間	18カ月



4 903065 061572

だしの素
大徳120g

かつお節の風味を活かした、手軽でおいしい
だしの素。

商品コード	06289
内容量/荷姿	40g×3p / 30×1×1
標準小売価格(税抜/税込)	260円 / 281円
単品サイズ(mm)/重量(g)	35×129×165 / 161
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	537×275×180 / 5.2
賞味期間	18カ月



4 903065 062890

だしの素
大徳300g

かつお節の風味を活かした、手軽でおいしい
だしの素。

商品コード	06283
内容量/荷姿	150g×2p / 10×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	400円 / 432円
単品サイズ(mm)/重量(g)	50×133×180 / 355
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	275×270×191 / 3.9
賞味期間	18カ月



4 903065 062838

だしの素
大徳500g

かつお節の風味を活かした、手軽でおいしい
だしの素。

商品コード	06274
内容量/荷姿	250g×2p / 10×1×1
標準小売価格(税抜/税込)	792円 / 855円
単品サイズ(mm)/重量(g)	85×133×179 / 561
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	451×275×191 / 6.0
賞味期間	18カ月



4 903065 062746

だしの素
大徳750g

かつお節の風味を活かした、手軽でおいしい
だしの素。

商品コード	06275
内容量/荷姿	375g×2p / 10×1×1
標準小売価格(税抜/税込)	1,306円 / 1,411円
単品サイズ(mm)/重量(g)	95×133×179 / 817
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	491×275×191 / 8.6
賞味期間	18カ月



4 903065 062753

粉末うどんだし

うどんつゆの素シリーズ



うどんつゆの素 6P	
4種のだしを効かせ、だしにこだわったうどんつゆの素。	
商品コード	06160
内容量/荷姿	8g×6p / 10×8×1
標準小売価格(税抜/税込)	130円 / 140円
単品サイズ(mm)/重量(g)	22×133×93 / 68
ボールサイズ(mm)/重量(g)	110×133×186 / 680
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	560×245×205 / 5.9
賞味期間	12カ月



うどんつゆの素 20P	
4種のだしを効かせ、だしにこだわったうどんつゆの素。	
商品コード	06161
内容量/荷姿	8g×20p / 10×4×1
標準小売価格(税抜/税込)	324円 / 350円
単品サイズ(mm)/重量(g)	46×133×93 / 201
ボールサイズ(mm)/重量(g)	230×133×186 / 2,010
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	295×245×385 / 8.5
賞味期間	12カ月



お塩ひかえめうどんつゆの素 6P	
4種のだしを効かせ、だしにこだわった塩分30%カット*のうどんつゆの素。※当社「うどんつゆの素」比	
商品コード	06162
内容量/荷姿	8g×6p / 10×8×1
標準小売価格(税抜/税込)	140円 / 151円
単品サイズ(mm)/重量(g)	22×133×93 / 68
ボールサイズ(mm)/重量(g)	110×133×186 / 680
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	560×245×205 / 5.9
賞味期間	12カ月



だしパック

鰹節屋のだしパックシリーズ



鰹節屋のだしパック 8P	
天然素材100%のだしパック。うま味と香りにこだわって三種のかつお節を使用。	
商品コード	07188
内容量/荷姿	9g×8p / 8×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	450円 / 486円
単品サイズ(mm)/重量(g)	30×160×210 / 87
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	245×165×223 / 0.9
梱サイズ(mm)/重量(kg)	245×330×446 / 3.6
賞味期間	12カ月



鰹節屋のだしパック 20P	
天然素材100%のだしパック。うま味と香りにこだわって三種のかつお節を使用。	
商品コード	07189
内容量/荷姿	9g×20p / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	1,030円 / 1,112円
単品サイズ(mm)/重量(g)	47×180×220 / 204
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	485×175×233 / 9.2
梱サイズ(mm)/重量(kg)	485×350×466 / 9.2
賞味期間	12カ月



鰹節屋の割烹だしパック 8P	
お料理の味が決まる、調味料入りのだしパック。四種の良質なだし素材を厳選。	
商品コード	07113
内容量/荷姿	9g×8p / 8×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	450円 / 486円
単品サイズ(mm)/重量(g)	30×160×210 / 88
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	245×165×223 / 0.9
梱サイズ(mm)/重量(kg)	245×330×446 / 3.6
賞味期間	12カ月



鰹節屋の割烹だしパック 20P	
お料理の味が決まる、調味料入りのだしパック。四種の良質なだし素材を厳選。	
商品コード	07114
内容量/荷姿	9g×20p / 10×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	1,030円 / 1,112円
単品サイズ(mm)/重量(g)	47×180×230 / 207
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	485×175×243 / 2.4
梱サイズ(mm)/重量(kg)	485×350×486 / 9.6
賞味期間	12カ月



だしパック かつお20P	
かつお節の豊かな香りに、宗田かつお節のうま味をブレンドしてバランスよく仕上げた風味豊かなだしパック。	
商品コード	07225
内容量/荷姿	8g×20p / 6×4×2
標準小売価格(税抜/税込)	466円 / 503円
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×155×245 / 177
ボールサイズ(mm)/重量(g)	105×280×195 / 1,079
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	520×270×215 / 4.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	520×270×430 / 9.6
賞味期間	12カ月



だしパック 合わせ20P	
かつお節・宗田かつお節・いわし煮干・昆布のkokoroとうま味をバランスよくブレンドした風味豊かなだしパック。	
商品コード	07226
内容量/荷姿	8g×20p / 6×4×2
標準小売価格(税抜/税込)	466円 / 503円
単品サイズ(mm)/重量(g)	40×155×245 / 177
ボールサイズ(mm)/重量(g)	105×280×195 / 1,079
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	520×270×215 / 4.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	520×270×430 / 9.6
賞味期間	12カ月



めんつゆ

めんつゆ
500ml

だし一筋の技により引き出された鰹節の芳醇な香りと強いうま味の濃縮2倍めんつゆ。

商品コード	27120
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	499円 / 539円
単品サイズ(mm)/重量(g)	74×74×192 / 591
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	299×226×201 / 7.4
梱サイズ(mm)/重量(kg)	299×452×201 / 14.8
賞味期間	13カ月



4 903065 270004

めんつゆ
1000ml

だし一筋の技により引き出された鰹節の芳醇な香りと強いうま味の濃縮2倍めんつゆ。

商品コード	27125
内容量/荷姿	1000ml / 6×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	903円 / 975円
単品サイズ(mm)/重量(g)	82×82×270 / 1,157
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	253×171×278 / 7.1
梱サイズ(mm)/重量(kg)	253×342×278 / 14.2
賞味期間	13カ月



4 903065 100325

減塩つゆ

お塩ひかえめんつゆ
500ml

塩分30%カット*の濃縮2倍めんつゆ。※日本食品標準成分表(八訂)増補2020年版(八訂)めんつゆ二倍濃縮比

商品コード	27215
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	523円 / 565円
単品サイズ(mm)/重量(g)	74×74×192 / 587
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	299×226×201 / 7.3
梱サイズ(mm)/重量(kg)	299×452×201 / 14.6
賞味期間	13カ月



4 903065 272008

減塩だしつゆ
300ml

塩分50%カット*の濃縮3倍つゆ。※日本食品標準成分表(八訂)増補2023年めんつゆ三倍濃縮比

商品コード	23756
内容量/荷姿	300ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	392円 / 423円
単品サイズ(mm)/重量(g)	61×61×162 / 369
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	247×187×171 / 4.6
梱サイズ(mm)/重量(kg)	247×374×171 / 9.2
賞味期間	13カ月



4 903065 237557

減塩だしつゆ
500ml

塩分50%カット*の濃縮3倍つゆ。※日本食品標準成分表(八訂)増補2023年めんつゆ三倍濃縮比

商品コード	23757
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	584円 / 631円
単品サイズ(mm)/重量(g)	74×74×192 / 606
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	299×226×201 / 7.6
梱サイズ(mm)/重量(kg)	299×452×201 / 15.2
賞味期間	13カ月



4 903065 237571

ストレートつゆ

ストレートそうめんつゆ
500ml

鰹節屋だから、うまい。国内製造だし原料を使用した、そうめん専用のストレートつゆ。

商品コード	27135
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	428円 / 462円
単品サイズ(mm)/重量(g)	73×73×185 / 565
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	297×224×194 / 7.1
梱サイズ(mm)/重量(kg)	297×448×194 / 14.2
賞味期間	13カ月



4 903065 271353

ストレートそばつゆ
500ml

鰹節屋だから、うまい。国内製造だし原料を使用した、そば専用のストレートつゆ。

商品コード	27145
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	428円 / 462円
単品サイズ(mm)/重量(g)	73×73×185 / 564
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	297×224×194 / 7.1
梱サイズ(mm)/重量(kg)	297×448×194 / 14.2
賞味期間	13カ月



4 903065 271452

減塩ストレートつゆ

お塩ひかえストレートそうめんつゆ
500ml

塩分30%カット*のストレートそうめんつゆ。※日本食品標準成分表(八訂)増補2023年めんつゆストレート比

商品コード	27136
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	500円 / 540円
単品サイズ(mm)/重量(g)	73×73×185 / 564
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	297×224×194 / 7.0
梱サイズ(mm)/重量(kg)	297×448×194 / 14.0
賞味期間	13カ月



4 903065 271360



NEW

お塩ひかえストレートそばつゆ
500ml

塩分30%カット*のストレートそばつゆ。※日本食品標準成分表(八訂)増補2023年めんつゆストレート比

商品コード	27137
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	500円 / 540円
単品サイズ(mm)/重量(g)	73×73×185 / 561
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	297×224×194 / 7.0
梱サイズ(mm)/重量(kg)	297×448×194 / 14.0
賞味期間	13カ月



4 903065 271377

極撰つゆ

極撰めんつゆ
300ml

国内製造にこだわったシンプルな原材料で作り上げた、濃厚なうま味の濃縮2倍めんつゆ。

商品コード	23213
内容量/荷姿	300ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	477円 / 515円
単品サイズ(mm)/重量(g)	62×62×185 / 547
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	254×192×193 / 6.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	254×384×193 / 13.6
賞味期間	25カ月



4 903065 232118

極撰蕎麦つゆ
300ml

国内製造にこだわったシンプルな原材料で作り上げた、濃厚なうま味の蕎麦専用ストレートつゆ。

商品コード	23212
内容量/荷姿	300ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	477円 / 515円
単品サイズ(mm)/重量(g)	62×62×185 / 531
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	254×192×193 / 6.6
梱サイズ(mm)/重量(kg)	254×384×193 / 13.2
賞味期間	25カ月



4 903065 232101

割烹白だし



割烹白だし
500ml

薄めるだけで味が決まる、鰹一番だしの上品な香りとうま味の白だし。

商品コード	24305
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	451円 / 487円
単品サイズ(mm)/重量(g)	74×74×192 / 585
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	299×226×201 / 7.3
梱サイズ(mm)/重量(kg)	299×452×201 / 14.6
賞味期間	13カ月



割烹白だし
1000ml

薄めるだけで味が決まる、鰹一番だしの上品な香りとうま味の白だし。

商品コード	24310
内容量/荷姿	1000ml / 6×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	832円 / 899円
単品サイズ(mm)/重量(g)	82×82×270 / 1,147
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	253×171×278 / 7.1
梱サイズ(mm)/重量(kg)	253×342×278 / 14.2
賞味期間	13カ月



減塩白だし



割烹白だしお塩ひかえめ
500ml

鰹節の香りとうま味をしっかりと効かせた、塩分30%カット*の白だし。※当社「割烹白だし」比

商品コード	24320
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	475円 / 513円
単品サイズ(mm)/重量(g)	74×74×192 / 587
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	299×226×201 / 7.3
梱サイズ(mm)/重量(kg)	299×452×201 / 14.6
賞味期間	13カ月



専用調味料



鰹節屋の天つゆ
300ml

うま味の強い氷温熟成法かつお節を使用した、鰹節屋が作る、だしで素材を引き立てる天つゆ。

商品コード	23887
内容量/荷姿	300ml / 6×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	273円 / 295円
単品サイズ(mm)/重量(g)	61×61×162 / 346
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	187×126×171 / 2.2
梱サイズ(mm)/重量(kg)	187×252×342 / 8.8
賞味期間	13カ月



ふっくら卵焼きだし
150ml

鰹節のだしと昆布のうま味を効かせ、少し甘めに仕上げた卵焼き専用だし。

商品コード	21797
内容量/荷姿	150ml / 8×1×4
標準小売価格(税抜/税込)	242円 / 261円
単品サイズ(mm)/重量(g)	49×49×171 / 333
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	201×103×178 / 2.8
梱サイズ(mm)/重量(kg)	201×206×356 / 11.2
賞味期間	25カ月



浅漬けの素 鰹と昆布
500ml

鰹と昆布の合わせだしを効かせた、さっぱりとしてうま味のある浅漬けの素。

商品コード	21987
内容量/荷姿	500ml / 12×1×2
標準小売価格(税抜/税込)	280円 / 302円
単品サイズ(mm)/重量(g)	74×74×192 / 589
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	297×224×197 / 7.3
梱サイズ(mm)/重量(kg)	297×448×197 / 14.6
賞味期間	13カ月



楽チン屋® シリーズ



レンジで作る
だし巻き卵の素

卵を入れてレンジでチンするだけで簡単に食べられる、白だし仕立てのだし巻き卵の素。

商品コード	24157
内容量/荷姿	90g / 10×4×1
標準小売価格(税抜/税込)	280円 / 302円
単品サイズ(mm)/重量(g)	5×170×210 / 99
ボールサイズ(mm)/重量(g)	72×177×219 / 1,063
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	315×190×241 / 4.5
賞味期間	13カ月



レンジで作る
ケランチムの素

卵を入れてレンジでチンするだけで簡単に食べられる、ケランチム(韓国風蒸し卵)の素。

商品コード	24158
内容量/荷姿	80g / 10×4×1
標準小売価格(税抜/税込)	280円 / 302円
単品サイズ(mm)/重量(g)	5×170×210 / 89
ボールサイズ(mm)/重量(g)	72×177×219 / 963
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	315×190×241 / 4.1
賞味期間	13カ月



レンジで作る
参鶏湯の素

具材を入れてレンジでチンするだけで簡単に食べられる、参鶏湯の素。

商品コード	24159
内容量/荷姿	50g / 10×4×1
標準小売価格(税抜/税込)	280円 / 302円
単品サイズ(mm)/重量(g)	5×170×210 / 59
ボールサイズ(mm)/重量(g)	52×177×219 / 654
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	235×190×241 / 2.8
賞味期間	13カ月



レンジで作る
和だしスープカレーの素

具材を入れてレンジでチンするだけで簡単に食べられる、だしが決め手の和だしスープカレーの素。

商品コード	24161
内容量/荷姿	50g / 10×4×1
標準小売価格(税抜/税込)	280円 / 302円
単品サイズ(mm)/重量(g)	5×170×210 / 59
ボールサイズ(mm)/重量(g)	52×177×219 / 654
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	235×190×241 / 2.8
賞味期間	13カ月



鍋つゆ



豚しゃぶ野菜鍋つゆ かつお750g	
枕崎製造かつお節から取った濃厚なかつおだしに、えびのうま味を加え、ほどよい塩味に仕上げた鍋つゆ。	
商品コード	21236
内容量/荷姿	750g / 12×1×1
標準小売価格(税抜/税込)	350円 / 378円
単品サイズ(mm)/重量(g)	75×155×250 / 762
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	347×203×256 / 9.6
賞味期間	25カ月



龍馬鍋つゆ 地鶏だし塩700g	
軍鶏系地鶏「阿波尾鶏」のだしのうま味に、高知県産生姜を効かせた、コクのある鍋つゆ。	
商品コード	21266
内容量/荷姿	700g / 12×1×1
標準小売価格(税抜/税込)	300円 / 324円
単品サイズ(mm)/重量(g)	75×155×240 / 712
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	347×203×244 / 9.0
賞味期間	25カ月



西郷鍋つゆ 黒豚だし醤油700g	
鹿児島県産黒豚のだしのコクにかつお節のうま味を効かせた、醤油味の鍋つゆ。	
商品コード	21251
内容量/荷姿	700g / 12×1×1
標準小売価格(税抜/税込)	300円 / 324円
単品サイズ(mm)/重量(g)	75×155×240 / 712
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	347×203×244 / 9.0
賞味期間	25カ月



サツと鍋® 寄せ鍋の素60g	
かつおと昆布、煮干のうま味を効かせた、醤油ベースの鍋つゆ。	
商品コード	06732
内容量/荷姿	60g / 12×1×1
標準小売価格(税抜/税込)	300円 / 324円
単品サイズ(mm)/重量(g)	38×130×160 / 65
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	255×170×178 / 0.9
賞味期間	12カ月



サツと鍋® 鶏しお鍋の素60g	
鶏と野菜のうま味を効かせた、白湯(パイタン)ベースの鍋つゆ。	
商品コード	06733
内容量/荷姿	60g / 12×1×1
標準小売価格(税抜/税込)	300円 / 324円
単品サイズ(mm)/重量(g)	38×130×160 / 65
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	255×170×178 / 0.9
賞味期間	18カ月



カレンダー



讃岐風釜玉うどんつゆ カレンダー	
瀬戸内産煮干のうま味と風味を効かせた少し甘めの釜玉うどん専用つゆ。	
商品コード	23923
内容量/荷姿	15ml×3袋 / 10×12×1
標準小売価格(税抜/税込)	95円 / 103円
単品サイズ(mm)/重量(g)	20×95×150 / 59
ボールサイズ(mm)/重量(g)	700×125×35 / 646
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	719×269×194 / 8.4
賞味期間	13カ月



陳列例



ふっくら卵焼きだし カレンダー	
鰹節のだしと昆布のうま味を効かせ、少し甘めに仕上げた卵焼き専用だし。	
商品コード	24130
内容量/荷姿	15ml×3袋 / 10×12×1
標準小売価格(税抜/税込)	95円 / 103円
単品サイズ(mm)/重量(g)	20×95×150 / 57
ボールサイズ(mm)/重量(g)	700×125×35 / 626
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	719×269×194 / 8.2
賞味期間	25カ月



陳列例



茶碗蒸しの素 カレンダー	
鰹節のだしと昆布のうま味が効いた、手軽に使える茶碗蒸し専用だし。	
商品コード	24135
内容量/荷姿	15ml×3袋 / 10×12×1
標準小売価格(税抜/税込)	95円 / 103円
単品サイズ(mm)/重量(g)	20×95×150 / 58
ボールサイズ(mm)/重量(g)	700×125×35 / 636
C/Sサイズ(mm)/重量(kg)	719×269×194 / 8.3
賞味期間	25カ月



陳列例



鰹節屋・だし屋、ヤマキ。

Yamaki, the Katsuobushi & Dashi Company.

かつお節とだしを通じて「おいしさ」と「健康」、
「食文化の継承・食資源の持続性確保」に
貢献してまいります。

ヤマキのCSV活動



「かつお節自由研究」「かつお節大百科」など、
かつお節をプラスすると、みなさんの生活が
ちょっとプラスになる情報を発信しています！



特設サイト



かつお節で、みんなの生活をちょっとプラスに。

ヤマキ公式SNS
ぜひご覧ください！



(旧Twitter)



Instagram



Facebook



〒799-3194 愛媛県伊予市米湊1698-6 TEL.089-982-1231 <https://www.yamaki.co.jp>

札幌支店 011-272-6587
東北支店 022-772-8101
東京支社 03-6850-1190

名古屋支店 052-887-0321
大阪支店 06-6444-4851
中国支店 082-293-8811

四国支店 089-982-4203
九州支店 092-415-6181
広域営業部 03-6850-1191

