

暑さに負けるな！そうめんつゆ・めんつゆで食卓を応援

ヤマモリ 酷暑を追い風に“ストレートつゆ”の売上前年比 120%超

残ったらアレンジレシピで“二度おいしい”使い方もご紹介

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林圭介）では、今年の酷暑を受けてそうめんつゆ・そばつゆなど「ストレートつゆ」カテゴリの売上が4-6月の3ヶ月間で前年比120%超の好調な推移です。

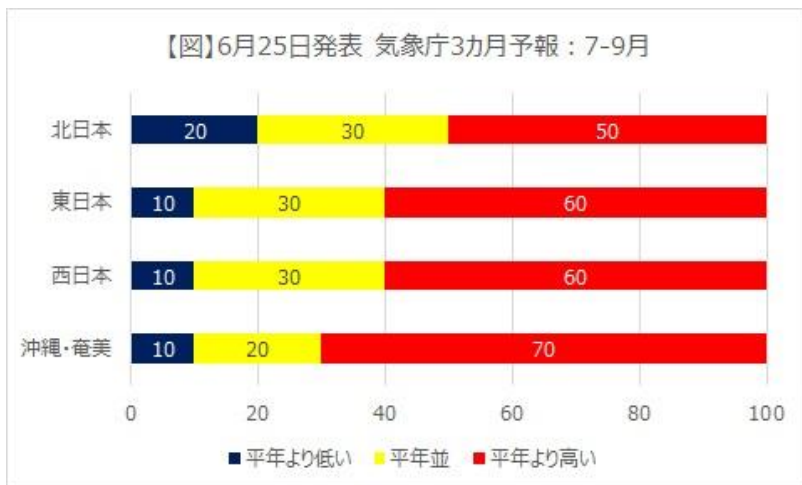
お客様の声を反映し、ご家庭での使い勝手を考慮して今年2月に新発売した小容量タイプ「名代（なだい） そうめんつゆ 200ml」「名代（なだい） そばつゆ 200ml」も好調な推移を牽引しています。

例年よりも短い梅雨、「過去最高」ともいわれる酷暑予報

気象庁によると、今年は4月の平年気温差が+2.76℃と統計開始以来で最も高い値となり、5月以降も平年を上回る気温推移となった一方で、今年は梅雨入りが全国的に遅くなりました。

そして6月25日に発表された3ヶ月予報（右図：気象庁3ヶ月予報を基にヤマモリ㈱作成）では、北日本～沖縄・奄美に至るまでの地域でも平年よりも気温が高くなることが予想されており、今年の夏は昨年を引き続き酷暑と呼ばれる夏になりそうです。

どなたにとっても熱中症や暑さ対策には十分な注意と備えが必要といえるでしょう。



酷暑を受けて対前年売上120% ヤマモリの「ストレートつゆ」シリーズ

このような環境下において、ヤマモリの「ストレートつゆ」シリーズの売上が前年比120%と好調に推移しています。

昨今の気温の高さに加え、東海・北陸・近畿地方を中心に超・ロングセラーとして地域に根付いた味、世帯人数に合わせて選べる設計と、さらに使い勝手が良くなったことも好調の要因と考えています。

当社の「ストレートつゆ」シリーズは、1973年に発売したロングセラーカテゴリの1つです。薄めずそのまま使えるタイプのストレートつゆは、濃縮つゆが主流だった当時、とても画期的な商品でした。

以来、ストレートつゆの強みである“最後の1口までおいしい”だしが効いた味わいが支持され、ヤマモリのストレートつゆは近畿地方（「名代つゆ」シリーズ）、東海・北陸地方（「そのままつゆ」シリーズ）で夏の風物詩として長きにわたりご愛顧いただいています。

夏向けのめんつゆは例年5月頃から店頭に並び始めます。この5月の立ち上がりの気温はその夏のめんつゆ需要を左右しますが、今年の5月は平年よりも気温が高く、タイミングよく夏の麺の需要に結びつきました。

暑い夏には冷たい麺、なかでもそうめんはその爽やかなビジュアルで見ただけから涼を感じられ、食欲の落ちる季節にもすると食べやすい、日本の風物詩ともいえるメニューです。

ヤマモリでは他にもこだわりの厳選素材を使った「吟御膳」シリーズ、新たにラインアップとなった小容量タイプなど、あらゆるライフスタイルのニーズにお応えするラインアップを揃え、日本の夏に涼をお届けしています。



小さくなって新発売 ヤマモリ「名代 そうめんつゆ 200ml」「そばつゆ 200ml」

ヤマモリでは今年2月19日（月）、50年におよぶベストセラーブランド「名代つゆ」シリーズから小容量タイプ「名代 そうめんつゆ 200ml」「名代 そばつゆ 200ml」を新発売しました。

一般的にそうめんのつけつゆにご使用いただく場合のご使用量は1人前・約100ml、本品1本で約2人前となります。

ヤマモリストレートつゆはすべて、保存料を一切使用していません。そのため、開封後は腐敗を避けるために必ず冷蔵保存の上で、数日以内にご使用いただくことをお勧めしています。長年ご愛顧いただいているお客様は、1度開封した後はだし巻き卵や天ぷらのつけつゆ、冷ややっこのかけつゆなど多彩なアレンジメニューをお楽しみいただいています。近年「使い切れない」といったお声も寄せられるようになっていました。

この背景には家庭の少人数化、孤食化が進む環境も起因しているのではないかとヤマモリでは分析しています。

本商品は200ml（約2人前）のコンパクトな設計で冷蔵庫で常備していつでも“ひんやり”したつゆを常備でき、PETボトルなので開封後も保管が容易です。開封前はもちろん常温での保存が可能で、小さくて保管の場所を取りません。



ストレートつゆが残ったら・・・おすすめのアレンジレシピをご紹介します

だしの効いたストレートつゆは調味料としての使い勝手も抜群で、冬の鍋や煮物にお使いいただくお客様も多くいらっしゃいます。ヤマモリではこのお客様のご要望にお応えし、夏季限定販売から通年販売※①に変更しました。

（※①）一部商品をのぞく

暑い日は素麺を茹でるのすら億劫という時は、だしでいただく冷ややっこがおすすめです。冷たいお豆腐に薬味をたっぷりとのせ、よく冷やした本品をかければ栄養価も抜群のおいしい1品が出来上がります。

冷凍のたこ焼きを温めて本品をつけるだけの、「明石焼き」風の召し上がり方も社員には人気です。お子様にも喜ばれ、おつまみとしても粋なアレンジメニューです。

ヤマモリでは、そうめんつゆなど自社商品のアレンジレシピをオフィシャルサイトに掲載しています。

【レシピ・食の情報 > そうめんつゆ】 <https://www.yamamori.co.jp/recipe/somen/>



<揚げ出し豆腐>



<明石焼き風たこ焼き>



<だし巻き卵>



<トマトとツナの洋風そうめん>



<プチトマトの浅漬け>



<豆乳鍋>

体力を消耗する夏は水分とともに、塩分の補給も重要です。

ヤマモリはこの夏、暑いからこそしっかり食べて元気に過ごし、酷暑を乗り切るご提案を続けてまいります。

涼をお届けする ヤマモリのストレートつゆシリーズ

画像	商品名/内容量	希望小売価格(税抜/税込)	特徴
	<名代つゆ> シリーズ ●そうめんつゆ 200ml ●そばつゆ 200ml ●そうめんつゆ 500ml ●そばつゆ 500ml	210円/226円 210円/226円 370円/399円 370円/399円	近畿地方を中心に販売中。 昭和48年発売の「名代」ブランドのロングセラー。ストレートタイプのめんつゆです。 国産節を使用しています。
	<そのままつゆ> シリーズ ●そうめんつゆ 500ml ●そばつゆ 500ml ●ひやむぎつゆ 500ml	370円/399円 370円/399円 370円/399円	北陸・東海地方を中心に販売中。 「うすめずそのまま、すぐおいしい」ストレートタイプのめんつゆです。 国産節を使用しています。
	<吟御膳> シリーズ ●そうめんつゆ 400ml ●そばつゆ 400ml	480円/518円 480円/518円	素材を吟味したストレートタイプのめんつゆです。 焼津産の鰹節を使用し、つゆをまるやかに仕上げるために三河産本みりんと丸大豆醤油で仕込んでいます。
販売先	全国（スーパーマーケット・ドラッグストア及びインターネット通販）		

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して今年で135周年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした”エンターテインメント&健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 会社概要 >

企業名： ヤマモリ株式会社
 代表者： 代表取締役社長執行役員 三林 圭介
 本社所在地： 三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
 創業： 1889年
 設立： 1951年
 資本金： 4億3500万円
 従業員数： 809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
 公式サイト： <https://www.yamamori.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 広報部 担当：神門（じんもん）

Mail：n_jinmon@yamamori.co.jp Phone：070-8813-8295