



各 位

2025 年 5 月 29 日

綿半から鰹節本来の香り高く旨みたっぷりの 新商品「本かつおだし（顆粒）」を6月1日に発売決定！

株式会社綿半ホームエイド（長野県長野市 代表取締役社長：牧島禎彦）は、この度、家庭料理をワンランク引き上げる、綿半オリジナル商品の顆粒だし「本かつおだし」を、6月1日より綿半各店舗で新たに発売いたします。



『本かつおだし』は、鰹節の香りと旨味を最大限に引き出すために、素材・配合・製造工程にまで徹底的にこだわりました。

【製品特長】

■ 香りと味にこだわり

本製品は強い鰹節香を実現するため、香りと味のバランスが異なる二種類の鰹節をブレンドしました。うみ成分のイノシン酸が強い鰹節と、燻香の強い鰹節を厳選し、これまでにない強く深い旨みと香り高いかつおだしが完成しました。

■ 鰹節へのこだわり

鰹節の屈指の産地、焼津にて製造された鰹節のみを贅沢に使用しています。

近年、共働き世帯の増加により「時短調理でも本格的な味を楽しみたい」というニーズが増えています。綿半では長年培ってきた商品開発力を生かし、手軽さと本格志向の両立をめざして本商品を企画、開発しました。

忙しい毎日でも、手軽に本格的な味わいを楽しんでいただける一品として、自信を持ってお届けいたします。

【商品概要】

商 品 名：本かつおだし 顆粒タイプ
内 容 量：450g
発 売 日：2025 年 6 月 1 日（日）
販売価格：614 円（税込）
販売店舗：綿半各店舗

【本かつおだしに関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社
住所 長野県長野市南長池 205
T E L 026-243-5700 F A X 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室
住所 長野県飯田市北方 1023-1
T E L 0265-25-8155 M A I L ir@watahan.co.jp