# Biople by CosmeKitchen



## やいづ善八 やきつべのだし オリジナルセット

化学調味料・食塩無添加のかつおだしパックをお届け

### 2018年4月20日ビープル バイ コスメキッチン 限定発売

株式会社マッシュビューティーラボ(本社:東京都千代田区 / 代表取締役:近藤広幸)が運営するビープル バイコスメキッチン( http://biople.jp/ )は株式会社マルハチ村松の「やいづ善八 やきつべのだし鰹 荒節・鰹 枯節」のそれぞれに「やきつべのだしプチギフト」を付けて限定販売致します。



## やいづ善八 やきつべのだし

「やきつべのだし プチギフト」付き (限定数あり)

■価格 / 内容量:810円+税 / 10個入り

■原材料:

鰹 荒節

かつお節(焼津産荒節 100%)、かつおエキス



#### 鰹 枯節

かつお節(焼津産枯節 80%、焼津産荒節 20%)、 かつおエキス

■原産国:日本

やきつべのだし: 焼津産の鰹節にかつおエキスを合わせる独自の堅魚煎汁製法(かたうおいろりせいほう)で 鰹本来のうま味を余すことなく引き出した贅沢な鰹だしです。「鰹 荒節」は燻した香り、力強いうま味が特 長。「鰹 枯節」はやわらかな香り、上品なうま味が特長です。

堅魚煎汁とかつおエキス: 堅魚煎汁(かたうおいろり)は鰹の煮汁だけを煮詰めてうま味を凝縮した、日本古来の天然調味料です。これをかつおエキスとして、現代によみがえらせました。

#### YAIZU ZEMPACHI BRAND STORY

創業 150 年を迎えただしの老舗による「だしの専門店」です。やいづ善八のロゴは、わたしたちのこだわりが詰まっています。骨格となっている富士山と波の模様は、焼津から眺める駿河湾ごしの富士山の景色を表しています。多くの人に深く愛される富士山のように、多くの人に愛されるブランドになりたい。海が大海原へと続くように、焼津から世界にだし文化をお届けしたい。そんな思いが込められています。

※関連諸法規に抵触する表現が含まれますので、店頭用販促物等への転用はお控えください

## **BIOPLE FES**