



NEWS RELEASE

～11月24日は『いい節の日』～

ヤマキ、「かつお節っていいね」キャンペーン実施中

日本の味、かつお節を楽しもう！オリジナルキッチングッズをプレゼント

自然の味を大切に、安全・安心で高品質の商品作りを目指すヤマキ株式会社(本社：愛媛県伊予市代表取締役社長：城戸善浩)は、主力商品である削り節のプロモーションの一環として、また11月24日が「いい節の日」であることに合わせ、「かつお節っていいね」グッズ プレゼントキャンペーンを2011年11月1日(火)より実施しております。

同キャンペーンは、かつお節を楽しみながら食べて頂くために、対象商品をご購入頂いたお客様の中から抽選で、かつお節を使ったレシピとかつお節料理を楽しめるキッチングッズをプレゼント致します。

■「かつお節っていいね」グッズ プレゼントキャンペーン概要

期間内に、対象商品をご購入いただいたお客様の中から抽選でキッチングッズをプレゼント。

- ・実施期間：2011年11月1日(火)～2011年12月31日(土)
- ・プレゼント商品：かちゅー湯用マグカップ 300名様
シリコンタジン鍋 200名様
- ・応募方法：キャンペーンサイト(PC/モバイル)へアクセスし、応募要項を踏まえ官製ハガキにてご応募ください。
(PCサイトからは応募ハガキのデータをPDFでダウンロードできます)
- ・URL
【PC】<http://www.katsuocampaign.jp/>
【モバイル】<http://www.katsuocampaign.jp/mobile/>

- ・対象商品：
徳一番花かつお 100g、徳一番かつおパック 3g×20p
マイルドパック 3g×10p、氷温熟成かつおマイルド削り 40g

【ご参考】

■～「いい節の日」にいいかつお節の話～

11月24日は、「いいふし」の語呂合わせで「いい節の日」(鯉節の日)。鯉節をもっと知って頂きたいという願いを込めて鯉節屋のヤマキが制定しました。

かつお節は日本の伝統食材として、食卓には欠くことのできない調味料です。かつお節のうま味の秘密は「イノシン酸」。ヤマキのこだわりブランド「氷温熟成シリーズ」は独自の氷温熟成法により、鯉本来のうま味を余すところなく引き出すことで、おいしさの目安であるイノシン酸が1.5倍に！「おいしさ」を追求して作りあげたこだわりのかつお節を是非一度味わって下さい。



■「かちゅー湯」って何！？ 即席お味噌汁でかつお節を堪能

お椀にたっぷりのかつお節と味噌を入れ、お湯を注ぐだけ！沖縄の家庭で古くから愛飲されているというお味噌汁「かちゅー湯」は、かつお節の香りとうま味をダイレクトに楽しめます。ヤマキでは、かつお節のうま味を手軽に味わって頂くために沖縄の伝統食である「かちゅー湯」を推奨しています。



にんにく入り



梅干し入り



卵入り



お湯を注いでかき混ぜれば出来上がり！



■ヤマキ「かつお節」商品ラインナップについて

かつお本来がもっているおいしさ、風味をそのままお届けすることにこだわっています。ヤマキのかつお節は、原料である鰹、製造方法など、かつお節屋のヤマキならではの技術によって削りたての味と香りを実現しました。氷温熟成シリーズは、独自の氷温熟成法により鰹の解凍工程を氷温(0℃以下の鰹が凍る直前までの温度帯)で行い鮮度を保持。鰹本来のうま味を余すところなく引き出すことで、おいしさの目安であるイノシン酸の量を1.5倍(当社通常品比)に実現しました。また、独自の遠赤外線加工法により甘く芳醇な香りがアップ。更にフレッシュさを長期保持する高気密包装容器を使用しています。他にも、様々な料理のだしやトッピングにご使用いただける「徳一番シリーズ」や、削りたての美味しさをお届けするために原料・加工技術・包材にこだわった「新鮮一番シリーズ」、口どけよいマイルド削りの「マイルドシリーズ」など日本人の食スタイルや食の嗜好の多様化に合わせて様々な商品バリエーションを展開しております。

徳一番花かつお
100g



新鮮一番花かつお
35g



氷温熟成
かつおマイルド削り
40g



氷温熟成
使い切りかつおパック
1.5g×20P



氷温熟成
かつお厚削り
100g

