

**【創業47年！徳島の老舗豆腐メーカー『さとの雪』
“おうち時間”にピッタリな料理企画
「#さとの雪 おからパウダー使って投稿キャンペーン」
8月1日（土）より開始**

四国化工機グループであるさとの雪食品株式会社（徳島県鳴門市大津町／代表取締役社長：植田滋）は、「さとの雪 おからパウダー使って投稿キャンペーン」を2020年8月1日（土）より実施します。



キャンペーン期間：2020年8月1日（土）～8月31日（月）

今回は、「自宅で過ごす時間を少しでも楽しんでいただきたい」、「ご家族の健康のためにお料理を作っていただきたい」という想いから同Instagram投稿キャンペーンを実施します。

キャンペーン期間中にさとの雪公式Instagramをフォロー。その後、「さとの雪 おからパウダー」を使用して作った料理の写真を指定ハッシュタグ「#さとの雪おからパウダー」と共に投稿いただくと、投稿者の中から抽選で10名様に『感豆富セット』をプレゼントいたします。

『感豆富』とは、大豆を知り尽くした「さとの雪」が、食べる「もの」と「時間」をより価値あるものにするため、豆腐製造で培ってきた技術と知識を最大限に活用し、これまでにない“大豆食”を新しい食感で楽しんでいただくために立ち上げたブランドです。2019年3月に第一弾 新感覚スイーツ「大豆のプリン」を発売し、2020年3月に第二弾 新食感スナック「おからのパフ」を発売し、ご好評いただいております。

今回のキャンペーンで使用する「さとの雪 おからパウダー」は、普段の食事で不足しがちな食物繊維が多く含まれており「いれるだけ・かけるだけ・まぜるだけ」で簡単・手軽に食物繊維を補えます。大きさ2杯でレタス一個分の食物繊維が摂れる商品として多くのお客様に愛されています（※）。同商品は、大豆のみを使用している為、無味無臭で料理の味を邪魔しないのが特徴です。ヨーグルトなどにかけていただくのはもちろん、様々な料理にもお使いいただけます。

※レタス可食部250g=1個として計算。（レタスの結球葉100g中の食物繊維は1.1g）「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より算出。

■「さとの雪 おからパウダー使って投稿キャンペーン」概要



キャンペーン期間:2020年8月1日(土)~8月31日(月)



さとの雪 おからパウダー

【応募期間】

2020年8月1日(土) ~ 8月31日(月)

【プレゼントの内容】

- ・「感豆富 大豆のプリン」(大豆のプリン2個、抹茶小豆1個、ほうじ茶小豆1個 計4個)
- ・「感豆富 おからのパフ」(鳴門のうま塩 3個、安曇野産わさび 3個 計6個)

【応募方法】

- ① Instagramのアカウントを公開に設定
- ② さとの雪公式Instagramアカウント<@satonoyuki1>をフォロー
- ③ 「#さとの雪おからパウダー」を付けて「さとの雪おからパウダー」を使用した料理をご自身のInstagramに投稿

【当選発表】

当選者の方には、応募期間後 Instagram のダイレクトメッセージにてご連絡いたします。Instagram ダイレクトメッセージ機能を停止している方へはご連絡できませんので、あらかじめご了承ください。

【注意事項】

- ・さとの雪食品株式会社の「おからパウダー」を使用した料理の投稿をお願いします。
- ・「さとの雪のおからパウダー」を使用していることがわかるよう投稿写真に「さとの雪おからパウダー」の掲載をお願いします。
- ・応募者ご自身で撮影を行った写真で投稿をお願いします。
- ・当選者のレシピについては、当社Instagramにてリポスト投稿をさせていただく場合がございます。

詳細につきましては、ホームページをご覧ください。

<https://www.satonoyuki.co.jp/campaign/1831/>

■さとの雪食品株式会社とは？

さとの雪食品は 1973 年の創立以来、「大豆」・「水」・「にがり」の素材に徹底的にこだわり、安心・安全なお豆腐を全国の皆様にお届けしてまいりました。これからも美味しい本物のお豆腐を日夜追求し、お豆腐を中心とする「大豆食」を通じて、新たなる食文化の創造と発展に貢献してまいります。

■四国化工機株式会社とは？

1961 年の創立以来、液体食品充填包装機の製造販売などを行う「機械事業」を主体に、デザートカップや飲料ボトルなど食品用パッケージを扱う「包装資材事業」と、豆腐や油揚げ・豆乳等の大豆加工食品を製造する「食品事業」の三事業を手掛けており、食に関わる三事業が密接に関係し合い相乗効果を発揮する独自の複合経営が特徴。三事業から得られた技術やノウハウによる食品産業向けのワンストップソリューションを展開しています。最先端のテクノロジーを基盤とした技術開発力や、他社にはできないニッチ分野に特化した商品企画力など、今後も多方面のお客様に貢献してまいります。