

ご卒業・ご入学おめでとう！
『あましおちゃんのお祝い弁当グランプリ』
応募期間：2022年3月3日（木）～3月31日（木）

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、3月3日(木)より卒業・入学シーズンの思い出に残るお弁当企画として、オリジナルキャラクター「あましおちゃん」と仲間たちのキャラ弁、またはイメージカラー(赤・白・緑)のお弁当を作ってSNSに投稿して頂いた方から選考で6名様に、「お弁当作りが楽しくなる豪華賞品詰め合わせ」をプレゼントするキャンペーンを開始いたします。

「赤穂の天塩」初のオリジナルキャラクターあましおちゃんは、日本遺産にも認定された「塩の国」、播州赤穂で生まれた塩の精です。あましおちゃんは仲間の塩むすびくんや、ぶたくんを美味しく味付けしてくれる存在です。可愛いキャラクターを作って、卒業・入学をお祝いしましょう。



今回キャンペーンページでは、キャラ弁の作り方も公開しています。

【キャラ弁の作り方ワンポイント】 一例

キャンペーンサイト：

<https://www.amashio.co.jp/pr/amashiochan-kyaraben/>

キャラ弁の作り方ワンポイント：

<https://www.amashio.co.jp/pr/kyaraben-onepoint/>



ウイナーチューリップの作り方 あましおちゃんおにぎりの作り方

<あましおちゃんのお祝い弁当グランプリ 概要>

■期間：2022年3月3日（木）～3月31日（木）17:00迄

■グランプリ内容

あましおちゃん賞、いろどり良いで賞、アイデア賞 各2名

■グランプリ賞品

「天塩さらさら」300g、福島鯉(株)「ふしのだし」10g×5入、兵庫県産「アイガモ米」3kg、調味料ポット2個、薬味皿2個 の詰め合わせ

■応募方法：

あましおちゃんと仲間たち または、イメージカラー(赤・白・緑)を使って

卒業・入学をお祝するキャラ弁を作り、Instagram またはTwitterに#あましおちゃん弁当をつけて投稿します。



■応募条件：

Instagram・Twitter共にフォロー。

※あましおちゃんのキャラ弁を作っていただくと当選確率がアップします。

キャンペーンサイト：<https://www.amashio.co.jp/pr/amashiochan-kyaraben/>

■Wチャンス：

グランプリを惜しくも逃した方にもWチャンス。「天塩さらさら」「あましおちゃんオリジナルフリーザーバッグ」をセットにして抽選で20名様にプレゼント。

■当選発表

・発表はInstagramのメッセージまたはTwitterのDMでご当選者様へご連絡いたします。（2022年4月下旬頃発送予定）

・グループ企業の赤穂化成（株）から発送させていただきます。

■注意事項

・当キャンペーンのご応募は、日本在住の方に限らせていただきます。また、賞品のお届け先も日本国内に限らせていただきます。

・当選に関するお問い合わせには、応じかねます。ご了承ください。

・当選の権利は、応募者ご本人のみ有効です。譲渡やご当選者以外の方への発送はできません。

・諸事情により賞品の発送時期は変更する場合があります。

・個人情報は抽選や発送等、当キャンペーンの目的に利用いたします。

『#あましおちゃん弁当』イメージ



▽あましおちゃんロールパン



▽あましおちゃんおにぎり



▽あましおちゃんの作り方



あましおちゃんキャラ弁の作り方：<https://www.amashio.co.jp/pr/kyaraben-onepoint/>

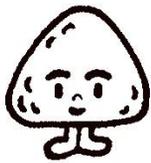
あましおちゃんプロフィール



- ・身長：71.1cm/体重：5.0kg
- ・性格：普段はそっけないけど、実はやさしい。
- ・趣味：料理

日本遺産にも認定された「塩の国」、播州赤穂で生まれた塩の精。
ほんのり甘くて、素材の味を引き出す天塩のことが大好き。“にがり”を差す「差塩製法（さしおせいほう）」を習得し、塩作りの腕前は職人レベル！
公式サイト：<https://www.amashio.co.jp/amashiochan/>
公式Twitter：https://twitter.com/ako_amashio

「あましおちゃん」の仲間たち（一部抜粋）



塩むすびくん

「おむすびはありのままの姿がいちばん！」
というのが信条。けど、実はパリパリの
海苔にあこがれているらしい。



きゅうりくん

食べると「ポリポリ」、いい音がするよ。
これは「シャッキリ」系のはくさいくんには
出せない音なんだな♪

〈「赤穂の天塩」商品概要〉

①江戸時代から続けてきた、海の旨みを感じられる塩

塩のまち赤穂で江戸時代から続いている赤穂伝統の差塩（さしお）製法を
継承し、にがりを含んだ塩カドの無いまろやかな塩に仕上げています。

②おむすび・お漬物・普段使いの料理塩に適しています。

にがりを含んだら塩なので、食材に密着しやすく、浸透力、発酵促進に優れてい
ます。

また、食材の良さを引き立て、お料理の味を深めます。

おむすびは米の旨みを濃く感じ、きゅうりはポリポリ。梅干しは皮が破れにくくて水上
がりが良いので料理塩に適しています。

・お求めは、全国のスーパーで。

・天塩ブランドサイト：

<https://www.amashio.co.jp/products/brandsite/amashio>

〈株式会社天塩について〉

社名：株式会社天塩

本社所在地：東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル

HP：<https://www.amashio.co.jp/>

〈お問い合わせ〉

キャンペーン事務局

赤穂化成株式会社 マーケティング部

担当：野中

TEL.0791-48-1737

