

NEWS RELEASE

ご来場者の方へ「たっぷりきのことふわふわ卵の白だしスープ」無料提供 鰹節屋ヤマキの「割烹白だし ホツと笑顔処」

2015年10月15日(木)よりスタート

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、2015年10月15日(木)より「割烹白だし」のキャンペーンとして「白だしスープ」の試食イベント「割烹白だしホツと笑顔処」を実施いたします。

本イベントは、都内3ヶ所で全4日間にわたり、「割烹白だし」で作った「たっぷりきのことふわふわ卵の白だしスープ」を提供し、各会場で1500名、総計6000名様に「白だしスープ」の実食体験をしていただくことを目指します。また、イベント会場では笑顔になれるフォトコーナーやお土産もご用意しております。

白だし市場は近年伸長傾向にあり、その中でもシェアNo.1^{※1}を誇るのがヤマキ「割烹白だし」です。しかし、白だしの使用経験率は約50%^{※2}に留まっており、今後、更なる拡大の余地があると考えています。そこで、より多くの方に「割烹白だし」の美味しさや使い方を知っていただくため、「割烹白だし」の一押しメニューである「白だしスープ」を無料提供する場を設けることになりました。イベント会場では、CMにも登場する「たっぷりきのことふわふわ卵の白だしスープ」をご試食いただけます。

鰹節屋・だし屋ヤマキは、本イベントを通して、より多くの方に「割烹白だし」の魅力を伝えてまいります。

※1 ヤマキ調べ 2014年1月～12月のKSP-POSデータより

※2 ヤマキ調べ 2014年3月インターネット調査 n=40,000

<試食イベント概要>

- 【日程】** 2015年10月15日(木) 12:00～20:00
東京サンケイビル メトロスクエア 1Fフラット(屋外) (東京都千代田区大手町 1-7-2)
- 2015年10月17日(土) 11:00～20:00
二子玉川ライズ ガレリア (東京都世田谷区玉川 2-21-1)
- 2015年10月24日(土)・25(日) 11:00～20:00
イオン幕張新都心 グランドモール 1Fイオンコート (千葉県千葉市美浜区豊砂 1-1)

※開始・終了時間は多少前後する場合があります。



試食コーナーイメージ

【フォトコーナー】

「白だしスープ」に浸っているような写真を撮ることができるフォトスポットです。

ぜひ、ご来場の際はこちらのコーナーでホッと笑顔の写真を撮影してお楽しみください。



フォトコーナーイメージ

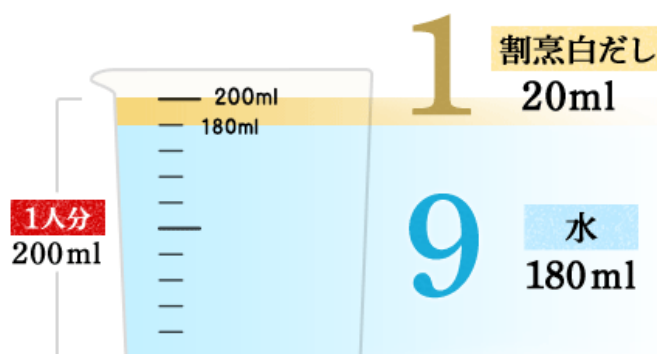
＜白だしスープとは＞

最初にお試しいただきたい「割烹白だし」メニューの1つです。

「割烹白だし」を水で薄めて、あとは好きな具材と煮るだけ。

「割烹白だし」と水の割合は具材に関わらず 1:9なので、1人1カップ(200ml)と覚えれば人数が増えても簡単です。

とっても手軽にうま味を味わえるため、あと一品ほしいときに最適です。



＜商品概要＞

鰹一番だしの上品な香りとうま味をきかせた、うす色仕立ての和風液体調味料です。

薄めてお料理に使うだけで、食材の持ち味と色を引き立てて、

本格割烹の味わいを簡単・手軽に味わえます。

内容量: 400ml

標準小売価格: 340 円(税抜)

