

ギフトを贈る機会が増える春にぴったりなカジュアルギフトセット
新ラインナップとして春五色醤油5ヶ入が登場

「カマダの春ギフト」

2018年2月28日（水）販売開始



鎌田商事株式会社（本社：香川県坂出市 代表取締役社長：鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、2018年2月28日（水）から、全6商品で展開する春季限定商品「カマダの春ギフト」を販売いたします。
(URL:<http://www.kamada.co.jp/shop.spring18.php>)

この度、鎌田商事では、2018年2月28日（水）から4月28日（土）（※1）まで、春季限定商品として、昇進や転職、新生活を始める知人やお世話になった方々へと、何かとギフトを贈る機会が増える春にぴったりなカジュアルギフトセット「カマダの春ギフト」を販売いたします。

矢野経済研究所調べ（※2）によると、2016年の国内ギフト市場規模は小売金額ベースで2015年比102.5%の10兆2,070億円のプラス成長。儀礼的な要素の強いフォーマルギフト（お中元・お歳暮等）は縮小傾向にあるものの、カジュアルギフト（旅行のお土産・日常的なプチギフト等）需要が市場を伸ばしています（※3）。2016年の日常的なプチギフトの平均単価は1,700円、プチギフトを贈った平均回数は3.7回です。価格帯の低いものを高頻度で贈るカジュアルギフトは、コミュニケーションを円滑にするると好まれており、今後さらに市場規模が拡大することが見込まれています。

こうした背景をうけ、2018年「カマダの春ギフト」では主流の3,000円台から1,000円程度のプチギフトまで、卒業や入学、引越しのご挨拶、手土産など贈答目的に合わせて選びやすいカジュアルギフトをご用意いたしました。定番の14ヶ入、7ヶ入の五色醤油セットに加えて、初めて5ヶ入のラインナップ（春五色醤油5ヶ入）を追加し、プチギフトとして選ばれやすい1,000円台のラインナップを強化。また、カマダの春ギフトには、それぞれ各商品を使用したおすすめレシピが書かれたレシピカードが同梱され、鎌田商品をより美味しく味わって頂けるシーンをご提案します。

鎌田商事では、ギフト市場のカジュアルギフトのトレンドに沿った「カマダの春ギフト」の販売を通じて、大切な方へ感謝や好意、尊敬や愛情表現と言ったコミュニケーションを円滑にするギフト文化の活性化に寄与して参ります。

※1 電話・ハガキ・FAXでのご注文お申込み、および直売店にて2018年4月28日（土）まで販売。Webのみ2018年4月30日（月）まで販売。

※2 (株) 矢野経済研究所「ギフト市場に関する調査」

※3 DNP「日常生活とギフトの実施状況に関する調査」



春セレクト

●セット内容

- ・だしパックかつお・いりこ5ヶ入各1袋
- ・北海道 米こうじ味噌1ヶ
- ・200ml 6ヶ入
だし醤油、素材の旨みだし醤油、素材の旨みゆずぼん酢、ぼん酢醤油、和風たれ、
サラダ醤油各1ヶ

●価格

¥3,100 (本体価格 ¥2,871)



春セレクト7ヶ入

●セット内容

- ・200ml 7ヶ入

素材の旨みだし醤油、素材の旨みゆずぼん酢、和風たれ、十倍白だし、だし醤油、
サラダ醤油、ぼん酢醤油各1ヶ

●価格

¥2,000 (本体価格 ¥1,852)



春セレクト3ヶ入

●セット内容

- ・200ml 3ヶ入

和風たれ、だし醤油、サラダ醤油各1ヶ

●価格

¥700 (本体価格 ¥649)

NEW



春五色醤油5ヶ入

●セット内容

- ・200ml 5ヶ入

ぼん酢醤油、サラダ醤油、低減だし醤油、さしみ醤油、だし醤油各1ヶ

●価格

¥1,150 (本体価格 ¥1,065)



春五色醤油7ヶ入

●セット内容

- ・200ml 7ヶ入

だし醤油、低塩だし醤油 各2ヶ、ぼん酢醤油、サラダ醤油、さしみ醤油各1ヶ

●価格

¥1,600 (本体価格 ¥1,482)



春五色醤油14ヶ入

●セット内容

- ・200ml 14ヶ入

だし醤油、低塩だし醤油 各4ヶ、ぼん酢醤油、サラダ醤油、さしみ醤油各2ヶ

●価格

¥3,200 (本体価格 ¥2,963)

ご参考:春ギフト商品を使ったカンタンレシピ



新じゃがの鶏そぼろ煮

<材料 / 2人分>

新じゃがいも	300g (約3個)
鶏ひき肉	100g
グリーンピース (茹で)	20g

だし醤油	大さじ1.5
A 水	150ml
砂糖	大さじ1

<作り方>

- ① じゃがいもは食べやすい大きさに切り、水にさらして水気を切る。
- ② 鍋にAを入れ、煮立ったら鶏ひき肉を加えてほぐしながら混ぜる。
- ③ ①を加えて弱めの中火で柔らかくなるまで10~15分煮る。
- ④ グリンピースを加えてひと煮立ちさせる。

<レシピで使用した春ギフト商品>

- ・だし醤油



春キャベツと桜エビの味噌汁

<材料 / 3~4人分>

春キャベツ	100g (約2枚)
干し桜エビ	小さじ2
油揚げ	20g (約1/4枚)

A カマダのだしパック (いりこ)	1ヶ
水	500ml
北海道 米こうじ味噌	大さじ1.5

<作り方>

- ① 鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したら弱火にして3~5分煮出し、だしパックを取り出す。
- ② 春キャベツは食べやすい大きさに切り、油揚げは油抜きして短冊切りにする。
- ③ ①に②を入れて約5分煮、味噌を溶き入れて干し桜エビを加える。

<レシピで使用した春ギフト商品>

- ・カマダのだしパック (いりこ)
- ・北海道 米こうじ味噌

ご参考:鎌田醤油の「だし醤油」

1965年（昭和40年）、「日本初」となるだし醤油を販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だしと醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。累計販売本数3億9,301万個を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。



ご参考:鎌田商事株式会社 / 鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年（寛政元年）から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

【鎌田商事株式会社】

■会社名	: 鎌田商事株式会社	■設立	: 1994年（平成6年）1月
■所在地	: 香川県坂出市入船町2-1-59	■代表取締役社長	: 鎌田武雄
■資本金	: 1,000万円	■社員	: 120名
■事業内容	: 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売		

【鎌田醤油株式会社】

■会社名	: 鎌田醤油株式会社	■創業	: 1789年（寛政元年）
■設立	: 1941年（昭和16年）2月	■所在地	: 香川県坂出市本町1-6-35
■代表取締役社長	: 鎌田武雄	■資本金	: 1,000万円
■社員	: 130名		
■事業内容	: 各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売）		