

NEWS RELEASE

「徳一番®花かつお」発売 30 周年を記念し、 全 4 弾のキャンペーン企画を実施 ～総計 2,000 名様に豪華賞品が当たるチャンス！～

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、以下ヤマキ)は、削り節カテゴリーにおいて 13 年連続で購入金額 No.1※である「徳一番®花かつお」の発売 30 周年を記念し、「徳一番®シリーズありがとうキャンペーン」を実施します。

本キャンペーンは、2025 年 1 月 31 日までの期間で全 4 回にわたって実施し、「徳一番®花かつお 70g」を含む『徳一番®』シリーズをご購入いただいた方の中から抽選で総計 2,000 名様に、サラダスピナーやミニスチーマーなどの人気キッチン用品やデジタルギフトをプレゼントします。第 1 弾は 2024 年 6 月 3 日 11:00 より開始します。

※インテージ SCI 削り節カテゴリー-2011 年 1 月~2023 年 12 月(15~69 歳)購入金額

ヤマキ
[1~4弾共通]
レシート有効期間
2024年5月1日(水)~
2025年1月31日(金)

レシートを
撮影&
WEBで応募

キャンペーン
対象商品

徳一番®花かつお 70g

徳一番®シリーズありがとうキャンペーン
全4弾!
抽選で各回500名様 総計2,000名様に当たる!

第1弾	第2弾	第3弾	第4弾
6/3~7/31	8/1~9/30	10/1~11/30	12/2~1/31 (2025年)
Aコース 100名様 オクソー クリアサラダスピナー(大)	Aコース 100名様 レコルト カブセルカッター ボンズ レッド	Aコース 100名様 HARIO フタがガラスの圧対応 ステンレス鍋23cm	Aコース 100名様 ラッセルホブス クイックミニスチーマー
1~4弾共通 Bコース 400名様 えらべるデジタルギフト500円分			

※写真はすべてイメージです。

■キャンペーン概要について

キャンペーン名 : 徳一番®シリーズありがとうキャンペーン

キャンペーン期間 :

2024 年 6 月 3 日(月)11:00~1 月 31 日(金)23:59 の期間で 4 回に分けて実施します。

第 1 弾 2024 年 6 月 3 日(月)11:00~2024 年 7 月 31 日(水)23:59

第 2 弾 2024 年 8 月 1 日(木)11:00~2024 年 9 月 30 日(月)23:59

第 3 弾 2024 年 10 月 1 日(火)11:00~2024 年 11 月 30 日(土)23:59

第 4 弾 2024 年 12 月 2 日(月)11:00~2025 年 1 月 31 日(金)23:59

■第 1 弾について

賞品内容 : 抽選で各回 500 名様に賞品が当たります。

第 1 弾 A コース オクソー クリアサラダスピナー(大) 100 名様

B コース えらべるデジタルギフト 500 円分 400 名様



オクソー クリアサラダスピナー(大)

応募方法 :

- ①レシート有効期間内で対象商品 1 点以上を購入。
- ②購入したレシートをスマートフォン等で撮影し、全 4 弾それぞれの応募受付期間内に、本キャンペーンサイト内の「応募する」より、レシート画像を応募フォームにアップロードの上、必要事項を入力し応募。

※対象商品: 徳一番®花かつお 70g、徳一番® 削りぶし 120g、徳一番® かつおパック 2g×20 袋

キャンペーン対象商品は第 2 弾より 4 品に増える予定です。

当選発表 : 当選の発表は、賞品の発送またはメール送信をもって代えさせていただきます。

賞品発送・配信 : 第 1 弾は、2024 年 8 月中旬を予定しています。

キャンペーンサイト:https://www.yamaki.co.jp/special/tokuichi_cp_2024/

■第 1 弾キャンペーンの対象商品について

ヤマキの『徳一番®』シリーズは国内製造の原料を使用し、品質と使いやすさを大切にしたブランドです。

徳一番®花かつお 70g	徳一番®削りぶし 120g	徳一番®かつおパック 2g×20 袋
		
国内製造かつお節を 100%使用したロングセラー商品。花びらのようにかつお節を薄く削り、豊かな香りを逃がさず密封しました。だし取り用としてはもちろん、お好み焼きやたこ焼きなどのトッピングにもお使いいただけます。	国内製造の「さば節」と「むろあじ節」をブレンドした混合削り節商品。“コク”と“うま味”のあるだしがとれるのが特長です。うどんのつゆや煮物のだしなど、だしのうま味をしっかり効かせたいメニューにたっぷりとお使いいただけます。	国内製造のかつお節を薄く削ったあとに、さらに細かく刻んだトッピング用途のかつおパック。かつお荒節のしっかりとした香りと、ふんわりと盛れる見た目が特長です。

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>