

NEWS RELEASE

ヤマキ、X アカウントの統合を記念したキャンペーンを開催！

～人気商品が入った詰め合わせセットを抽選でプレゼント～

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 以下 ヤマキ)は、X(旧Twitter)アカウントにて運営している「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。(@yamaki_official)」と「ヤマキかつお節キャンペーン事務局(@yamaki_odoru)」の統合を記念し、2024年7月1日(月)12:00より「#ヤマキXアカウント統合記念キャンペーン」を開催します。ご応募いただいた方から抽選で合計50名様に、かつお削りぶしのほか、めんつゆや割烹白だしなど人気商品の詰め合わせセットをプレゼントします。



これまで「ヤマキかつお節キャンペーン事務局(@yamaki_odoru)」と「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。(@yamaki_official)」の2つのXアカウントを運営してまいりましたが、より良い情報提供のため、2024年7月末よりアカウントを統合することにいたしました。

今後は「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。(@yamaki_official)」のアカウントにて、かつお節や各商品のレシピを始め、社内の様子や商品情報など、今まで以上に魅力ある情報をお届けしてまいります。

■キャンペーン概要

キャンペーン名 : #ヤマキ X アカウント統合記念キャンペーン

キャンペーン期間 : 2024年7月1日(月)12:00 ~ 2024年7月12日(金)23:59

※期間中のキャンペーン投稿は平日12:00に実施し、当日の23:59までにリポストした方のみを当選対象とさせていただきます。

土日祝含む上記期間外の応募は無効となりますので、ご注意ください。

※期間中は、複数のキャンペーン投稿に対し、何回でもご応募いただけますが、当選の権利は全期間で同一住所につき1回のみとします。

賞品内容 : 抽選で合計50名様に「ヤマキ商品セット」が当たります。

氷熟[®]マイルド削り 1.5g×12P、新鮮一番かつおパック 2.5g×10P、めんつゆ 500ml、割烹白だし 500ml、鰹節屋の割烹だしパック 9g×8袋入り 各1個ずつ

※やむを得ない事情により、賞品の内容、デザインなどが変更になる場合があります。

応募方法 : 下記の①及び②を満たした方が当選対象となります。

①X(旧Twitter)(https://x.com/yamaki_official)でヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウント(@yamaki_official)をフォロー

②ヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウント(@yamaki_official)で発信するキャンペーン投稿をリポスト(旧リツイート)

■今回プレゼントするヤマキ商品について



氷熟®マイルド削り
1.5g × 12P



新鮮一番かつおパック
2.5g × 10P



ヤマキ
めんつゆ 500ml



ヤマキ
割烹白だし®500ml



鰹節屋の割烹だしパック
9g × 8袋入り

氷熟®マイルド削り 1.5g × 12P

カツオを氷温帯で丁寧に解凍してうま味成分をキープするヤマキ独自の特許製法「氷温熟成法」により作られた、うま味No.1※のかつお削りぶしです。

※当社商品中。氷熟®シリーズは当社かつお削りぶし商品中イノシン酸含有量がNo.1。

新鮮一番かつおパック 2.5g × 10P

「できるだけ、削りたてそのままの美味しいかつお節をお届けしたい」という思いから誕生した、原材料とパッケージ包材にこだわったかつお削りぶし商品。気密性に優れた“ハイバリアフィルム※”パッケージを採用しており、ふんわりと柔らかい削りたての食感と美しい色合いをいつでもお楽しみいただけます。

※当社通常品比

ヤマキ めんつゆ500ml

だし一筋の技により引き出された、かつお節の芳醇な香りと強いうま味の濃縮2倍めんつゆ。1979年の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいている、ヤマキの看板商品の1つです。

ヤマキ 割烹白だし®500ml

薄めるだけでだしが効いて、色がきれいな料理を簡単に作ることができる万能タイプの液体調味料です。良質なかつお節から抽出しただしにより、濃厚なだし感を実現し、「だし巻き卵」や「から揚げ」などをジューシーできれいに仕上げることができます。

鰹節屋の割烹だしパック 9g × 8袋入り

厳選した4種のだし素材(かつお節・焼き煮干・昆布・宗田かつお節)を絶妙なバランスでブレンドした、下味つきのだしパックです。味噌汁はもちろん、中身の粉末を炒め物などの味付けに使用するなど、幅広いアレンジが楽しめます。

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>