



NEWS RELEASE

小学館『小学8年生』『HugKum』と 夏休みの自由研究をテーマにコラボ

～ピーマン・トマトスープ・バニラアイスまで！かつお節との相性を調べよう～

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、小学館の学習雑誌『小学8年生』・子育てサイト『HugKum』とコラボしたことをお知らせします。

2024年7月26日公開の『HugKum』と2024年7月31日ごろに発売の『小学8年生 キミだけの自由研究号』にかつお節をテーマにした夏休みの自由研究企画が掲載されます。



鰹節屋・だし屋。

The Katsuobushi & Dashi Company.



■小学館とのコラボ背景

鰹節屋・だし屋であるヤマキは、かつお節の魅力を子どもと保護者に知ってもらいたいという思いから、2021年より小学館の『幼稚園』『小学一年生』『小学8年生』『HugKum』とのコラボ企画やオンラインイベントを実施してまいりました。今年も、小学生全学年が読者ターゲットの『小学8年生』において、かつお節をテーマにした夏休みの自由研究企画を掲載。また、保護者にもかつお節の魅力を知ってもらえるよう、子育てサイト『HugKum』で自由研究をテーマにした記事を公開しています。

■『小学8年生』

『小学8年生』は、本を通じて好奇心を刺激し可能性を伸ばす学習雑誌で、ひとつのテーマを深掘りする・研究する・体験することを得意としています。

今回はかつお節をテーマに、「かつお節ができるまで」と「基本五味(※1)の掛け合わせ」の2つの観点で自由研究企画を掲載。

「かつお節ができるまで」は漫画形式で、「基本五味の掛け合わせ」についても、イラストを使って分かりやすく解説しています。さらに、ヤマキの特設サイト「ヤマキかつお節プラス®」内にある、様々な料理とかつお節の相性を調べてまとめた「かつお節自由研究」から、基本五味との掛け合わせが試せるレシピを掲載。[うま味×苦味]では無限ピーマン、[うま味×酸味]ではトマトスープなど、実際に作って食べることでうま味との掛け合わせや、味の変化を確かめながらかつお節の魅力を学べる内容です。

発売日:2024年7月31日ごろ

価格:1,300円(税込)



※1「基本五味」:甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の5種類のこと。

■『HugKum』

『HugKum』は、乳幼児から小学生のパパママに向けた子育てにまつわる情報を広く発信するWEB サイトです。

『HugKum』では、『小学8年生』で紹介している自由研究のオリジナルワークシートや、ヤマキが運営するWEB サイト「ヤマキ かつお節プラス®」(※2)のコンテンツをもとに、子どもと保護者が一緒にかつお節の魅力を知ってもらえる記事を公開しています。



記事内では『HugKum』の読者親子が、かつお節を使ったレシピ「無限ピーマン」や「しょうゆ(シューマイ)」「トマトスープ」「バニラアイスクリーム」に挑戦。「なにこれ！味がまーるくなってもっとおいしい！何入れたの？」と子供たちが驚くシーンなどが掲載されています。

記事内で紹介されているオリジナルワークシートは、ダウンロードすることが可能です。実際に作った料理の写真を貼ったり感想を記入して、今年の夏休みの自由研究にご活用していただけます。

記事 URL : <https://hugkum.sho.jp/special/617210>

※2 「ヤマキ かつお節プラス®」<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>



無限ピーマン

苦手野菜を無くそう！うま味×苦味



しょうゆ(シューマイ)

シンプルに調査！うま味×塩味



トマトスープ

お手軽チャレンジ！うま味×酸味



バニラアイスクリーム

デザートを味変しよう！うま味×甘味

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、「ヤマキ かつお節プラス®」を実施しています。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしています。

「ヤマキ かつお節プラス®」WEB サイト:<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>



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>