

NEWS RELEASE

発売 30 周年を記念した 「徳一番®シリーズありがとうキャンペーン」第 2 弾を開始！ ～徳一番®商品の購入で豪華家電製品などをプレゼント～

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、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 周年を記念して、「徳一番®シリーズありがとうキャンペーン」を6月より実施しています。

この度、第2弾となるキャンペーンを2024年8月1日11:00より開始します。第2弾では、8月20日(火)発売の新商品「徳一番®業務用だし 120g」がキャンペーン対象商品に加わります。

※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 (キャンペーン対象商品)

レシートを撮影&WEBで応募

【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)

新発売

ご応募やキャンペーン詳細はこちらから

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!

7月31日(水)受付終了

第1弾 6/3～7/31

Aコース 100名様

オクソー クリアサラスター

第2弾 8/1～9/30

Aコース 100名様

レコルト カプセルカッター ボンヌ レッド

第3弾 10/1～11/30

Aコース 100名様

HARIO フタがガラスの圧対応 ステンレス鍋23電圧

第4弾 12/2～1/31 (2025年)

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

※写真はすべてイメージです。

1～4弾共通 Bコース 400名様

GIFT 500円分

えらべるデジタルギフト500円分

■キャンペーン概要

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(水)23:59の期間で4回に分けて実施。

今回は第2弾となるキャンペーンを行います。

第1弾 2024年6月3日(月)11:00～2024年7月31日(月)23:59 終了しました

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2弾について

賞品内容 : 抽選で各回500名様に商品が当たります。

第2弾 Aコース レコルト カプセルカッターボンヌ レッド 100名様

Bコース えらべるデジタルギフト500円分 400名様



レコルト カプセルカッターボンヌ レッド

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、徳一番®業務用だし 120g

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 2 弾は、2024 年 10 月中旬頃を予定しています。

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

■第 2 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。

2024 年 8 月 20 日(火)発売の新商品「徳一番®業務用だし 120g」も対象に加わります。

徳一番®業務用だし 120g	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
			
国内製造の「さば節」と「うるめいわし煮干」を使用した混合厚削り商品。厚めに削っているため、よりしっかりとしたコクとうま味の強いだしを煮出すことができます。アクが少なめのだしが取れることも特徴です。	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>

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマキ株式会社 経営企画部 TEL:03-3255-6622/FAX:03-3526-9477

ヤマキ PR 事務局(アンティル内)担当: 齊藤、村上、湯田 TEL:03-5572-6081/MAIL: yamaki@vectorinc.co.jp