

## NEWS RELEASE

# 11月24日「鯉節の日」に向けて ヤマキが山芳製菓、日本ケロッグとコラボキャンペーンを実施 ～ 抽選でかつお節商品とコラボ先企業の商品があたる！～

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、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<sup>®</sup>」の一環として、11月24日の「鯉節の日」に向け、11月5日(火)よりX(旧 Twitter)にてコラボキャンペーンを実施します。今年は2社とタッグを組み、かつお節と相性の良い商品とヤマキのかつお節・めんつゆをセットにしてプレゼントを行う企画です。

キャンペーンは企業ごとに2回に分けて実施。第1弾は、山芳製菓株式会社(本社:埼玉県川口市 代表取締役社長:江本 匡亨)の「わさびーフ」、第2弾は日本ケロッグ合同会社(本社:東京都千代田区 代表職務執行者社長:井上 ゆかり)の「粒感しっかりオートミールごはん」とコラボします。



11月24日は「鯉節の日」! ヤマキ X コラボキャンペーン

**第1弾** 期間 11月5日(火)12:00～11月14日(木)23:59

氷熟マイルド割り1.5g×12P…3個  
めんつゆ 500ml…1本

ポテトチップス  
わさびーフ…6個

**第2弾** 期間 11月18日(月)12:00～11月27日(水)23:59

氷熟マイルド割り1.5g×12P…3個  
めんつゆ 500ml…1本

粒感しっかり  
オートミールごはん…1個

**Wフォロー&リポストで10名様に当たる!**

## ■「鯉節の日」とは

11月24日はヤマキが制定した「鯉節の日」です。“いい(11)ふ(2)し(4)＝いい節”の語呂合わせに由来しており、「かつお節の魅力やおいしさ、上手な使い方などをもっと多くの人に知ってもらいたい」という思いから制定しました(一般社団法人 日本記念日協会に認定・登録)。

## ■実施背景

「鯉節の日」を盛り上げるとともに、この日をきっかけにかつお節やかつお節を使った料理を楽しんでいただきたいと思い、かつお節と相性の良い商品を取り扱う食品メーカーとタッグを組み、X(旧 Twitter)コラボキャンペーンを企画しました。他社様とのコラボキャンペーンは2021年から実施しており、今年で4年目です。今回はかつお節とめんつゆで各コラボ先企業とのコラボレシピを投稿予定。簡単にできるおつまみやごはんを紹介します。

## ■キャンペーン概要

キャンペーン名 : #鯉節の日コラボキャンペーン

キャンペーン期間 : 2024年11月5日(火)12:00～2024年11月27日(水)23:59の期間で2回に分けて実施。

第1弾 2024年11月5日(火)12:00～2024年11月14日(木)23:59

第2弾 2024年11月18日(月)12:00～2024年11月27日(水)23:59

賞品内容 : 抽選で各回 10 名様に商品が当たります。

第 1 弾 ヤマキ×山芳製菓 商品セット

ヤマキ 「氷熟®マイルド削り 1.5g×12P」3 個、「めんつゆ 500ml」1 個  
山芳製菓 「わさビーフ」6 個

第 2 弾 ヤマキ×日本ケロッグ 商品セット

ヤマキ 「氷熟®マイルド削り 1.5g×12P」3 個、「めんつゆ 500ml」1 個  
ケロッグ 「粒感しっかりオートミールごはん」1 個

応募方法 :

① ヤマキ公式 X(旧 Twitter)( [https://x.com/yamaki\\_official](https://x.com/yamaki_official) )(@yamaki\_official)と各キャンペーンのコラボ先企業の X アカウントをフォロー。

わさビーフの山芳製菓公式 X(旧 Twitter)(@yamayoshiseika) : <https://x.com/yamayoshiseika>



ケロッグ公式 X(旧 Twitter)(@KelloggsJP) : <https://x.com/KelloggsJP>

② ヤマキのキャンペーン投稿をリポスト(旧リツイート)

当選発表 : 応募締切後、厳正なる抽選の上、ご当選された方にヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウント(@yamaki\_official)より、X(旧 Twitter)のダイレクトメッセージでご案内いたします。賞品の発送をもって当選確定といたします。

賞品発送 : 2024 年 12 月中旬以降を予定しております。

■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	ヤマキ めんつゆ 500ml
	
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。	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。 つゆカテゴリー濃縮中容量シェアNo.1(※)を獲得しているヤマキの看板商品の1つです。 ※インテージSCI つゆカテゴリー濃縮中容量(351~700ml) 2023年3月~2024年2月(15~79歳/沖縄なし) 購入金額

■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>