

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 4 弾を開始！ ～合計 500 名様に人気の調理用スチーマーやデジタルギフトが当たる～

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、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、2024 年 6 月から「徳一番®シリーズありがとうキャンペーン」を全 4 弾に分けて実施しています。

この度、第 4 弾キャンペーンを 2024 年 12 月 2 日 11:00 より開始します。今回は、ご応募いただいた方から抽選で合計 500 名様に、人気のキッチン用品のほか、デジタルギフトが当たります。

※ 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
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
オクロー クリアサラダスチーマー
9月30日(月)受付終了 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
11月30日(土)受付終了 第3弾 10/1～11/30
Aコース 100名様
HARIO アタガラスの山笠窓 ステンレス鍋23番型
第4弾 2025年 12/2～1/31
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 える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(金)23:59 の期間で 4 回に分けて実施。

今回は第 4 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(水)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 | 終了しました |
| 第 3 弾 | 2024 年 10 月 1 日(火)11:00～2024 年 11 月 30 日(土)23:59 | 終了しました |
| 第 4 弾 | 2024 年 12 月 2 日(月)11:00～2025 年 1 月 31 日(金)23:59 | |

■第 4 弾について

賞品内容 : 抽選で合計 500 名様に商品が当たります。

- | | | | |
|-------|-------|---------------------|--------|
| 第 4 弾 | A コース | ラッセルホブス クイックミニスチーマー | 100 名様 |
| | B コース | えるべるデジタルギフト 500 円分 | 400 名様 |



ラッセルホブス
クイックミニスチーマー

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 : 2025 年 2 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 4 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	徳一番®業務用だし 120g
			
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。	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。

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>