

NEWS RELEASE

ヤマキ、花かつお・かつおパックなど 3 商品を数量限定で増量 ～日頃のご愛顧に感謝を込めた、かつお節・だしの魅力を楽しむ特別企画～

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、2025 年 11 月 1 日(土)より、「徳一番®花かつお 70g」「徳一番®かつおパック 2g×20P」「マイルドパック 2g×8P」の 3 商品を対象に、日頃のご愛顧への感謝を込めた、数量限定の増量企画を実施します。

このうち「徳一番®花かつお 70g」には、年末年始仕様の限定パッケージをご用意し、食卓をより華やかに演出します。



■実施背景

年末年始は、家族や親族が集まり、いつもよりも大人数で食卓を囲む機会が増える時期です。ハレの日の食卓やお正月の料理では、だしを取ったり、料理の仕上げに添えたりと、かつお節を使用することが多くなります。

さらに、11 月 24 日は「鰹節の日」(※1)および「和食の日」(※2)に制定されており、和食文化や「だし」の魅力に改めて関心が高まるタイミングでもあります。ヤマキでは、こうした季節の高まりにあわせ、日頃のご愛顧への感謝を込めて、かつお節の増量企画を実施します。

本企画は、ヤマキが掲げる CSV(共有価値の創造)の 3 つのテーマ「体の健康」「地球の健康」「心の健康」のうち、「心の健康」に貢献することを目指すとした取り組みです。かつお節やだしを通じて、年末年始の食卓における満足度を高めることで、家族や仲間と食を囲む喜びを応援するとともに、国内におけるだし文化の継承につなげてまいります。

ぜひこの機会に、「だし」や「かつお節」本来の香りと味わいをご家庭でお楽しみください。



※1 かつお節の魅力を広く知ってもらいたいという思いを込め、「いい(11)ふ(2)し(4)=いい節」という語呂合わせからヤマキが制定した記念日

※2 11(いい)24(にほんしょく)という語呂に由来し、和食文化国民会議によって制定された記念日

■増量企画概要

実施時期 : 2025 年 11 月 1 日(土)より順次 ※数量限定での販売となります。

発売エリア : 全国

対象商品

「徳一番®花かつお 70g」では、年末年始の華やかさを演出するため、花柄をあしらった限定パッケージをご用意しました。また、裏面では「関東風お雑煮」「関西風お雑煮」のレシピを掲載。QRコードからは「ヤマキ かつお節プラス®」内の地域ごとのお雑煮の違いを紹介するコラムをご覧ください。

「ヤマキ かつお節プラス®」お雑煮に関するコラム：https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/news/202212_ozouni/

商品名	徳一番®花かつお 70g + 10g	徳一番® かつおパック 2g × 20P + 2P	マイルドパック 2g × 8P + 2P
商品画像			
増量内容	10g	2 パック	2 パック
標準小売 価格	744 円(税込)	629 円(税込)	334 円(税込)
特長	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。	横削りによって繊維を断ち、やわらかな口どけを実現した商品。どのような食材・調味料とも相性が良く、まろやかな香りと上品な色で見た目も美しく仕上げられるのが特長です。

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/>