

NEWS RELEASE

**「鯉節の日」に、かつお節の魅力を親子で学ぼう！
ヤマキ、『読売 KODOMO 新聞』にタイアップ広告を掲載**

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、11 月 24 日「鯉節の日」にあわせ、読売新聞社が発行する小学生向け新聞『読売 KODOMO 新聞』に初めてタイアップ広告を掲載しました。2025 年 11 月 20 日(木)号にて、かつお節の魅力や歴史、豆知識などを紹介しています。

本企画は、ヤマキが展開する「ヤマキ かつお節プラス®」の活動の一環として、次世代にかつお節の価値や魅力を伝えることを目的としています。



鯉節屋・だし屋。

The Katsuobushi & Dashi Company.



ヤマキは鯉節屋・だし屋として、かつお節の価値や魅力を伝える活動「ヤマキ かつお節プラス®」を展開しています。2021 年より、子どもたちやその保護者を対象に、“体験”や“学び”を通じてかつお節の魅力や“だし”の文化を伝える取り組みを継続して行ってきました。

今回は“学び”に特化した小学生向け新聞として発行部数 No.1 を誇る『読売 KODOMO 新聞』とタイアップを実施。ニュースや社会、文化などをわかりやすく伝える同紙を通じて、子どもたちがかつお節の歴史や魅力を学び、ご家庭での会話や食への関心を深めていただくことを目指します。本企画は、ヤマキが制定した 11 月 24 日「鯉節の日」にあわせて実施するもので、学びながらおいしさや文化を感じられる内容となっています。

■ 紙面内容 “すごい！”で伝える、かつお節の魅力

本紙面で紹介する“すごい！”のテーマは、公式 HP 内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツ「かつお節大百科」でも取り上げている内容に基づいています。「かつお節のはじまりは、1300 年前！」「世界でいちばん硬い食べ物！？」「かつお節が、料理の上で踊る！？」など、かつお節にまつわる「すごい！」を 5 つ紹介。

また、かつお節を使った簡単レシピ「かつマヨトースト」も掲載し、学びながら実際に家庭でも試せる内容です。

かつお節の歴史・文化・科学的なおもしろさを通じて、子どもたちが“だし”や“食文化”に親しむきっかけを提案しています。

かつお節大百科: <https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushidaihyakka/>

発行日:2025 年 11 月 20 日(木)号 8 ページ

■『読売 KODOMO 新聞』とは

『読売 KODOMO 新聞』は、読売新聞社が発行する小学生向けの週刊新聞です。最新ニュースをはじめ、科学・社会・文化などを、わかりやすく楽しく学べる構成が特長で、発行部数は小学生向け媒体として国内最大級を誇ります。親子で一緒に読む読者も多く、家庭内での会話や学びのきっかけを広げる新聞です。

■鰹節の日とは

11月24日はヤマキが制定した「鰹節の日」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)

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス。」

ヤマキでは、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>