報道関係者各位

2026 年 11 月 6 日
ヤマキ株式会社

NEWS RELEASE

11 月 24 日は鰹節の日！
かつお節のおいしさと楽しさを届ける 2 週連続 X キャンペーンを実施
～おかかご飯を楽しむセットやオリジナルグッズが当たる～

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、11 月 24 日の「鰹節の日」に向け、2026 年 11 月 6 日（金）10:00 より、ヤマキ公式 X（旧 Twitter）アカウントにて、かつお節の魅力を楽しみながら体感できる「11 月 24 日は鰹節の日キャンペーン」を 2 週連続で実施します。

本キャンペーンでは、おかかご飯を楽しむセットやオリジナルグッズが当たる企画を通じて、より多くの方にかつお節のおいしさや楽しさをお届けし、その価値を再発見するきっかけを提供します。





オリジナルブランケットとアクリルキーホルダー

■実施背景

11 月 24 日は、「いい（11）ふ（2）し（4）」の語呂合わせに由来する、ヤマキが制定した「鰹節の日」です。この記念日には、かつお節の魅力やおいしさ、上手な使い方をより多くの方に知っていただきたいという思いが込められています。ヤマキでは、2021 年より CSV 活動「ヤマキかつお節プラス®」を通じて、かつお節のおいしさや魅力、和食文化を支える価値を伝える活動を推進しています。今回、この活動の一環として、「鰹節の日」を通じて、かつお節に親しんでいただく機会として本キャンペーンを実施します。

■キャンペーン概要

キャンペーン名　　：11 月 24 日は鰹節の日キャンペーン
キャンペーン期間　：第 1 弾 2026 年 11 月 6 日（金）10:00～11 月 15 日（日）23:59
　　第 2 弾 2026 年 11 月 16 日（月）10:00～11 月 25 日（水）23:59
　　キャンペーン期間中は、ヤマキ公式 X アカウントでも活用方法を紹介し、
　　毎日の食卓で手軽にかつお節を楽しむヒントを発信します。
賞品内容　　：今回は、「食べる」「使う」「親しむ」といった異なる魅力をお楽しみいただける
　　賞品をプレゼント。抽選で計 50 名様に当たります。

【第 1 弾　賞品】 25 名様

かつお節の豊かな香りとうま味を味わえるおかかご飯を楽しむセットです。お米と美濃焼のライスボウルに加え、かつお節やかつお粉など、毎日の食卓で活用いただけるヤマキ商品を詰め合わせました。おかかご飯はもちろん、ハンバーグの肉だねにかつお節を加えたり、インスタントうどんにかつお粉をかけたりするなど、さまざまな楽しみ方を体験いただけます。

＜内容＞

・青森県産青天の霹靂 2kg…1 袋

・美濃焼モダンクラフトライスボウルペア…1 点

・徳一番®花かつお 70g、氷熟®マイルド削り 1.5g×12P、かつお粉 40g…各 1 点

【第 2 弾　賞品】 25 名様

ヤマキのロングセラー商品「徳一番®花かつお」をモチーフにしたオリジナルグッズセットです。今回初めて制作したオリジナルブランケットと、昨年の「鰹節の日」キャンペーンで好評だったアクリルキーホルダーをご用意しました。おなじみのパッケージデザインを取り入れたブランケットは、食卓だけでなく暮らしのさまざまなシーンでかつお節を身近に感じていただけるアイテムです。

＜内容＞

・徳一番®花かつおブランケット…1 点

・徳一番®花かつおアクリルキーホルダー…1 点

・徳一番®花かつお 70g…1 点

※やむを得ない事情により、賞品の内容が変更になる場合があります。



応募方法　：

① ヤマキ公式 X(旧 Twitter)(@yamaki_official)をフォロー

② ヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウントにて発信するキャンペーン投稿をリポスト

※キャンペーン投稿に「#11 月 24 日は鰹節の日」をつけてリプライいただけた方は当選確率が上がります。

※キャンペーン投稿は各弾初日の10:00に投稿し、最終日23:59までにフォローとリポストした方のみ当選対象とさせていただきます。

当選発表　：当選された方にはヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウントより、X の DM(ダイレクトメッセージ)でご連絡します。

賞品発送　：第 1 弾 2026 年 12 月中旬頃予定
第 2 弾 2026 年 12 月下旬頃予定

■今回プレゼントするヤマキ商品について

徳一番®花かつお 70g	氷熟®マイルド削り 1.5g×12P	かつお粉 40g
		
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。	ヤマキ独自の特許製法「氷温熟成法」により、うま味成分を最大限にキープした、うま味 No.1(※)のかつお削りぶしです。 ※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	うま味と香りが引き立つかつお粉。トッピング(お好み焼、冷奴、おひたし)や、だし(味噌汁、煮物)などにご使用頂けます。

■ヤマキ商品を活用したメニュー

キャンペーン期間中は、ヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウントにて、かつお節を使ったハンバーグなどのレシピをはじめ、普段の料理をよりおいしく楽しめるヤマキ商品の活用方法をご紹介する予定です。

きのこたっぷり和風煮込みハンバーグ	かちゅー湯
	

そのほか、ヤマキ商品を使ったレシピを公開しています。https://www.yamaki.co.jp/recipe/

■「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）

鰹節の日

■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として、
「ヤマキ かつお節プラス®」を展開しています。
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 かつお節プラス

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