

NEWS RELEASE



ヤマキ×「秘密結社 鷹の爪」 「鷹の爪団の鰹節エボリューション大作戦」

#ヤマキのかつお節 投稿で、オリジナルフリーザーバッグが当たる！ 2017年12月18日(月)よりキャンペーンスタート

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)は、株式会社ディー・エル・イー(代表取締役:椎木隆太)制作のアニメ「秘密結社 鷹の爪」とコラボレーションし、日本の伝統食であるかつお節の良さを世に広める「かつお節広め隊」の 프로모ーションとして、「鷹の爪団の鰹節エボリューション大作戦」(<http://www.yamaki.co.jp/special/evolution/>)を行っています。このコラボレーションを記念して、2017年12月18日(月)より2018年1月31日(水)まで、かつお節の「使い切り料理」投稿キャンペーンを実施します。

今回のキャンペーンは、普段だしとりやトッピングとして使われることが多いかつお節をより身近に感じてもらい、食卓での登場回数を増やすべく、かつお節の使い切りパックを使った料理を投稿いただき、抽選で1,000名に鷹の爪×ヤマキオリジナルフリーザーバッグをプレゼントするというものです。さらに、料理家2名と、料理メディアの計3組に、かつお節を活用した料理を広めていただくアンバサダーに就任いただき、3組それぞれにレシピを紹介していただきます。



オリジナルフリーザーバッグイメージ

ヤマキでは本企画を通して、かつお節やかつお節の使い切りパックを広め、かつお節の幅広い使い方を訴求してまいります。

「鷹の爪団の鰹節エボリューション大作戦 使い切りかつおパックキャンペーン」

- ・期間 : 2017年12月18日(月)～2018年1月31日(水)
- ・応募手順 : ヤマキのコミュニティーサイト「だしコミュ」(<https://www.dashi-commu.jp/>)へ会員登録(無料)後、応募フォームに Twitter か Instagram の ID を入力してエントリー。かつお節を使った「使い切り」料理写真をハッシュタグ「#ヤマキのかつお節」をつけて Twitter もしくは Instagram に投稿する。
- ・キャンペーン賞品 : 鷹の爪×ヤマキ オリジナルフリーザーバッグ(抽選で1,000名様)
- ・キャンペーンサイト URL: <https://www.dashi-commu.jp/sampling/takanotsumekatsuopackcp2nd/>

※キャンペーンの応募にはヤマキコミュニティーサイト「だしコミュ」への会員登録が必要です。

※投稿は何度でも可能ですが、当選はお1人につき1つまでです。

※当選は厳正な抽選の上、商品の発送をもって代えさせていただきます。

使い切り料理のアンバサダー

・榎本 美沙さん (https://www.instagram.com/misa_enomoto/?hl=ja)

料理テーマ: #ふたりごはん、#夫婦料理、#夫婦ごはん など

【プロフィール】料理家(調理師/食育インストラクター)

広告代理店勤務の傍ら夫婦でいっしょに料理を作るレシピを紹介するサイト「ふたりごはん」を開設。その後、調理師学校卒業し、独立。

「手軽な工夫で食卓を楽しませる」を軸に、主に「簡単 見映え料理」「一緒に料理する」「食育」などの領域でレシピ開発を行う。企業のレシピ開発、雑誌やWEB サイトへのレシピ提供のほか、イベント出演や食育にも活動の幅を広げている。



【参考】ふたりごはん HP 運営(<http://www.futari-gohan.jp>)

・高木 恵みさん (<https://www.instagram.com/emi.takagi/>)

料理テーマ: #おもてなしプランナー、#ガルシェフ、#ガルシェフ料理塾

【プロフィール】料理家・おもてなしプランナー

慶應義塾大学卒業。イギリス、オーストリア、アメリカへの留学をきっかけに世界各国の料理に出会い、料理の道に進む。数々の厨房で修業を積んだのち、エコール辻東京イタリア・フランスマスターカレッジを卒業。

中目黒にて料理教室を主宰する。アイデアあふれる創作料理に、手軽に楽しめるテーブルコーディネートやお酒とのマリアージュ、ホームパーティーや日常に役立つ調理タイムマネジメントなど、豊富なノウハウが詰まった独自のレッススタイルが人気。企業の商品開発・イベントメニューの監修、冷蔵庫や台所の整理収納術でも話題となり、テレビ・ラジオの出演、講演など多岐にわたり活躍。出張料理、ケータリング、離乳食講座も請け負っている。



【参考】<http://galchef.jp/>

・GOHAN (<https://www.instagram.com/gohan.jp/?hl=ja>)

料理テーマ: #自炊男子、#男子ごはん、#飯テロ

【プロフィール】男性向け料理動画メディア No.1。

「早い!」「安い!」「うまい!」これが『GOHAN』のレシピの基本です。1分お手軽オトコメシを毎日動画で紹介しています。「男性が料理することが当たり前の世の中へ」包丁が握ったことがない男性にも簡単に作れるレシピを GOHAN がお届けします。



【参考】<https://www.facebook.com/GOHAN.jp/>

「鷹の爪団の鰹節エポリューション大作戦」新作動画

第2話「使い切りパックで広がる鰹節ライフ」

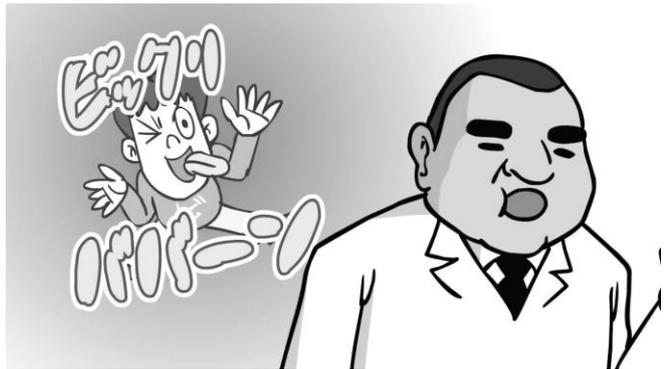
新鮮な使い切りパックを活かし、「かちゅー湯」や「鰹節ぶっかけお茶漬け」を楽しむ鷹の爪団の元に石川さんが訪ねてくる。かつお節の使い道はそれだけではなく、お弁当の汁モレ防止やマヨネーズと掛け合わせたかつマヨディップなど多様な使い方ができることを紹介していく。



【動画 URL】https://www.youtube.com/watch?v=ODcubEm_bEQ&t=10s

第3話「美味しさビックリババーン！」

ヤマキのレシピにある「おかかチーズご飯」を食べる鷹の爪団。そこに腹を空かした DX ファイターがやってくる。鷹の爪団は、おかかチーズご飯が生まれた秘話、猪野信さんと、具留多泯さんの物語について語りだすのだった。



【動画 URL】<https://www.youtube.com/watch?v=aXI-0LrHYFs>

ヤマキ「使い切りかつおパック」商品概要



①使い切りかつおパックマイルド 1g×12p

国内産のかつお節を使用し、1袋 1gの小容量で小分けした、使い切りに便利なタイプのかつおパックです。

「一袋が使い切れるくらいのサイズの小さいかつおパック商品を販売してほしい」というお客様からのご意見をヒントに生まれました。

②氷温熟成使い切りかつおパック 1.5g×15p

氷温熟成シリーズ商品はかつお節のおいしさの目安、「イノシン酸」が当社かつお削り節商品の中で一番多く含まれております。

さらに遠赤外線加工法でかつお節をじっくりと加熱することで、かつお節の香りがさらに引き立ちました。

①価格：215円(税抜価格) ②価格：300円(税抜価格)

内容量：1g×12袋

内容量：1.5g×16袋