

NEWS RELEASE

11月24日は「鯉節の日」！だしコミュ会員向けレシピコンテスト 「究極のかつお節ご飯決定戦！」の結果を発表 ～ ヤマキ社員も驚きの斬新なレシピが大集合！ ～

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、自社が運営するコミュニティサイト「だしコミュ」会員向けに実施した、レシピコンテスト「究極のかつお節ご飯決定戦！」の最優秀賞・優秀賞・ヤマキ賞を発表したことをお知らせします。本コンテストは11月24日「鯉節の日」に先立ち、“お茶碗1杯のご飯とかつお節に、プラスするなら何を足すか”をテーマに開催されました。



■「鯉節の日」とは

11月24日はヤマキが制定した「鯉節の日」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、「かつお節の魅力や美味しさ、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)。

■「究極のかつお節ご飯決定戦！」キャンペーン概要

ヤマキが運営するコミュニティサイト「だしコミュ」会員に対して、“お茶碗1杯のご飯とかつお節に、プラスするなら何を足すか”をテーマに実施したレシピコンテスト。日々の食卓になじみの深い「お米」とかつお節に調味料や具材をちよい足した究極のかつお節ご飯のレシピを募集しました。

鯉節の日をきっかけに、もっと多くの人たちにかつお節の良さを知ってもらい、もっと食べてもらいたいという思いから、本コンテストの実施に至りました。「かつお節の良さが引き立っている」、「手軽さ」、「おいしい」、「盛り付けのきれいさ」、「オリジナリティ」の5つを評価項目とし、審査を実施。

募集期間 : 2022年9月26日～2022年10月11日
賞 : 最優秀賞(1名)、優秀賞(2名)、ヤマキ賞(21名)
賞品 : 「氷熟®」や「新鮮一番」を含むかつお節商品の詰め合わせ、
2022年秋冬新商品、ヤマキ公式通販限定商品 など
※提供内容は、賞によって異なります。

結果発表ページ URL : https://www.dashi-commu.jp/news/202211_katsuobushi_recipecontest_result/

■最優秀賞レシピ&優秀賞レシピの紹介

・最優秀賞(1名)

メニュー名 :花咲くかつお節ご飯/トートバック さん

材料 :ご飯 1杯、かつお節 適量、油揚げ 1/2枚、めんつゆ少々、砂糖 少々、サラダ菜 少々、生姜の酢漬け 適量

ヤマキコメント:甘辛い油揚げと甘酸っぱいしょうがをかつお節がうまくまとめている、さっぱり食べられる一品。生姜の酢漬けで作ったお花とかつお節の花が合わさった「花咲く」というレシピ名もとても素敵です。



・優秀賞レシピ(2名)

メニュー名 :天かすのかつお節ご飯/カリメロママ さん

材料 :ご飯 1杯、かつお節 適量、天かす 適量、ねぎ 適量、塩昆布 少々、しょうゆ 少々

ヤマキコメント:かつお節・塩昆布・天かす、それぞれのうま味がドンと来る、思わずかき込みたくなる一品。冷蔵庫に余りがちな食材で簡単に作れる点や、食感が楽しめる点も高評価でした。



メニュー名 :柿の種とかつお節のどんぶり/らんま さん

材料 :ご飯 大盛1杯、かつお節 1.5g、柿の種 24g、生わさび 少量、しょうゆ 適量、かつおと昆布の合わせだし 200ml

ヤマキコメント:柿の種を使うという斬新なレシピ。柿の種のピリツとした辛みが癖になる一品です。だしを加えるとだし茶漬けとしても食べられて、一度で二度楽しめるのも嬉しいポイント。また、わさびがだし汁に溶けることで、さわやかな風味が加わりさっぱり食べられました。



■「だしコミュ」とは

「おだしでつながるコミュニティ」をテーマとした、会員数約5万人のコミュニティサイト。会員向けに、おだしに関するお役立ち情報を毎月お届けしています。料理家考案のレシピやシーン/テーマ別のおすすめレシピのご紹介の他、会員限定プレゼンキャンペーンなども随時実施。

「だしコミュ」WEB サイト:<https://www.dashi-commu.jp/>

おだしでつながるコミュニティ

だしコミュ

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

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、生活がちよっと“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>