

好評により2期生募集！「赤穂の天塩」を使った料理をSNSに投稿して一緒に盛り上げよう  
**「第2回 天塩アンバサダー 料理部」募集**  
 募集期間：2021年9月10日（金）～9月22日（水）

赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役社長：池上良成）は、SNSで天塩ブランドの魅力やおすめの調理方法を一緒に発信していくアンバサダー「第2回 天塩アンバサダー 料理部」の部員を15名募集いたします。第1期生による活動では、「赤穂の天塩」を使ったハーブオイルや「天塩塩レモン」を使ったドーナツを提案いただくなど、食を通じた楽しみが広がる活動となりました。

第2期生 部員の皆様には就任後、人気商品の「赤穂の天塩」やお子様にも大人気の「鶏肉のレモン漬けたれ」、「天塩 塩胡椒」、秋の新品をプレゼントいたします。さらに、赤穂化成オリジナルのレシピや、毎日の食卓やSNSの投稿でも使えるアンバサダー就任記念品もご用意しております。

今回の活動でSNS上に投稿いただいた料理写真・レシピは、赤穂化成（株）と（株）天塩のホームページ、公式SNSなどご紹介予定です。料理部アンバサダーとして、作るのも食べるのも楽しくなる料理写真やレシピを投稿して、一緒に天塩ブランドを盛り上げていきましょう。

<特設サイト> <https://web.ako-kasei.co.jp/PR/amashio-ambassador2/>  
 <応募フォーム> <https://forms.gle/Pm4WPCW2aV2vqETg9>



### 【「第2回 天塩アンバサダー 料理部」概要】

■活動期間：2021年10月1日（金）～12月24日（金） 3ヶ月間

■募集人数：15名

#### ■活動内容

「赤穂の天塩」や関連調味料を使って、作るのも食べるのも楽しくなる料理やお菓子レシピを、ご自身のSNSアカウントにて月2回以上投稿、シェアいただきます。投稿いただいた料理写真・レシピは、赤穂化成（株）や（株）天塩のホームページ、公式SNSなどご紹介予定です。

赤穂化成（株）公式サイト：<https://web.ako-kasei.co.jp/>

（株）天塩公式サイト：<https://www.amashio.co.jp/>

天塩公式Twitter：[https://twitter.com/ako\\_amashio](https://twitter.com/ako_amashio)

赤穂化成公式Instagram：[https://www.instagram.com/ako\\_kasei/?hl=ja](https://www.instagram.com/ako_kasei/?hl=ja)

赤穂化成公式LINE：<https://lin.ee/sRraIHR>

#### ■特典

- ・「赤穂の天塩」「鶏肉のレモン漬けたれ」「天塩 塩胡椒」や新品などをプレゼント
- ・赤穂化成からのレシピ提供
- ・アンバサダー就任記念品プレゼントなど

#### 〈応募方法〉

赤穂化成株式会社 公式サイト内、「天塩アンバサダー料理部」募集ページにて必要事項を明記の上、ご応募ください。  
 応募フォーム <https://forms.gle/Pm4WPCW2aV2vqETg9>

■応募期間：2021年9月10日（金）～9月22日（水）

#### ■応募条件

- ・「赤穂の天塩」または「天塩やしお」をお使いの方
- ・月2回以上、SNSで「赤穂の天塩」関連商品を使用したレシピを投稿をしていただける方
- ・日本国内にお住まいの方

#### ■アンバサダー発表

厳選なる審査の上、特典の発送をもって、アンバサダー就任の発表とさせていただきます。  
 発送は2021年9月下旬を予定しております。

## ■注意事項

- ・当キャンペーンのご応募は、日本在住の方に限らせていただきます。  
また、特典のお届け先も日本国内に限らせていただきます。
- ・アンバサダー就任に関するお問い合わせには、応じかねます。ご了承ください。
- ・諸事情により特典の発送時期は変更する場合があります。
- ・個人情報は特典発送や、当キャンペーンの目的に利用いたします。
- ・（株）天塩、赤穂化成（株）の従業員およびその家族の応募はできません。

## 〈お問い合わせ〉

天塩アンバサダー料理部事務局  
赤穂化成株式会社 マーケティング部  
担当：山口、根津、野中  
TEL.0791-48-1737

## 天塩おすすめ商品

### あごつ あましお 「赤穂の天塩」

**にがり成分を含むしっとりとした塩。品質、素材にこだわったあら塩です。**

海水中に含まれるにがり（主成分マグネシウム）を大切にしたら塩です。食材のうまみ成分を引き出し、よく浸透するお塩に仕上げました。おにぎり、漬物、焼き物、煮物、など様々な用途でご利用いただけます。

世界自然遺産 オーストラリア シャークベイの天日塩を使用しています。



### 「鶏肉のレモン漬けのたれ」

**学校給食で人気のメニューを完全再現！赤穂市立学校給食センター監修！**

「鶏肉のレモン漬け」は、兵庫県赤穂市内の学校給食で提供されている人気No.1メニューで、鶏の唐揚げにレモンの甘酸っぱい風味と醤油が香るたれを絡めたものです。作り方はとっても簡単。一口大の鶏もも肉に片栗粉を付けて油で揚げ、本品を絡めるだけ！本品1袋で3～4人分のお肉を味付けできます。



### 「天塩 塩胡椒」

**独自の技術でお塩のまわりに胡椒をコーティング。**

**ひとつの粒にすることで、ムラのない味わいを叶えました。**

にんにくとしょうがで味を調えた、風味豊かな塩胡椒です。うまみ調味料を使用しないため、素材の味を引き立てる調味料としてお料理に重宝します。ポテトサラダ・フライドチキン・コロッケや肉・魚の下味付に！野菜炒めにも一振り。チャーハンや焼きそば、カツ丼にも合います。



## 赤穂化成株式会社について

社名：赤穂化成株式会社  
本社所在地：兵庫県赤穂市坂越329番地  
ホームページ：<https://www.ako-kasei.co.jp/>