

平成 20 年 10 月 21 日

各 位

会 社 名 株式会社ピックルスコーポレーション  
代表者名 代表取締役社長 荻野 芳朗  
(JASDAQ・コード 2925)

## キャンペーンに関するお知らせ

### ～こうちゃんおすすめの 2Hフライパンを抽選で 500 名様にプレゼント～

このたび、当社は下記のとおりキャンペーンを行うこととなりましたのでお知らせいたします。

#### 記

1. タイトル 「こうちゃんの！幸せキムチ」を買って幸せ！プレゼントキャンペーン！！
2. 対象商品 こうちゃんの！幸せキムチ※
3. プレゼント内容 こうちゃんおすすめの 2Hフライパン (26cm)



4. 応募期間 2008年10月27日（月）～2008年12月21日（日）当日消印有効
5. 応募方法 対象商品に印刷されているバーコードを切り取り、2枚を一口として、郵便はがき又は応募はがき（当社ホームページからもダウンロード）に貼り、郵便番号・住所・氏名・電話番号・年齢・性別・職業・お買い上げ店名を明記の上、ご応募いただけます。
6. 応募先 〒359-8691 所沢郵便局留  
(株)ピックルスコーポレーションプレゼントキャンペーン係
7. 抽選方法及び当選者発表  
応募締切り後、厳正な抽選を行い、当選者を決定します。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

お客様からのお問い合わせ先 : (株)ピックルスコーポレーション 営業本部 TEL. 049-258-6311  
報道関係からのお問い合わせ先 : (株)ピックルスコーポレーション 広報・IR室 TEL. 04-2998-7771

※こうちゃんの！幸せキムチ

【商品概要】



- ・ヤフーブログ内のランキング上位の常連で、「こうちゃんの簡単料理レシピ」シリーズなどの著者である幸せ料理研究家 相田 幸二さん※とのコラボレーションキムチです。
- ・主原料の白菜は100%国産を使用し、りんご、玉ねぎによる自然な甘味でまろやかに仕上げ、アミ塩辛をはじめ鰹や昆布の魚介の旨味が後を引きまします。
- ・保存料・着色料は一切使用せず、韓国唐辛子の自然な色合いが発酵により鮮やかな赤みへと変化していきます。酸味料やpH調整剤を使用せず、乳酸菌の活動を活発にし、キムチ本来の自然な乳酸発酵を特徴にしています。増粘剤も不使用ですので、すっきりとした舌触りで、素材の食感がいきっています。

・自然な乳酸発酵を特徴としたキムチのため、乳酸発酵が進むと酸味が強くなります。発酵による酸味が苦手な方は賞味期限から1週間前ごろまでに、本格的な発酵キムチがお好きな方は賞味期限間近のものを召し上がって頂くようにおすすめします。

商 品 名	こうちゃんの！幸せキムチ	品 名	はくさいキムチ (刻み)
量 目	300 g	原料原産地名	国産 (白菜)
賞 味 期 限	D + 15	保 存 方 法	要冷蔵10℃以下保存

【幸せ料理研究家 相田幸二さん】



氏名：相田 幸二 (あいた こうじ)

愛称：こうちゃん

職業：幸せ料理研究家

1975年6月山形県米沢市生まれ、宮城県仙台市在住。16歳から4年間、ホテルの和食部門で板前修業をする。その後、10年間サラリーマンを経験。2005年5月に立ち上げたヤフーブログ「こうちゃんの簡単料理レシピ」が大ブレイクし、ヤフーブログ内のランキング上位の常連となる。現在もその人気は止まらず、TV番組にも多数出演。

以 上