

「ヤマキだしの素」発売 50 周年記念！ 感謝を込めて、総計 500 名様に当たるキャンペーンを実施

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)の顆粒タイプの「だしの素」が今年で発売 50 周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝し、「だしの素『大徳』」シリーズを対象としたプレゼントキャンペーンを 2022 年 9 月 26 日より実施します。



■キャンペーン概要

キャンペーン名：「ヤマキだしの素」50周年キャンペーン

実施期間：2022年9月26日～2023年1月31日(当日消印有効)

対象商品：だしの素大徳シリーズ 900g/600g/300g/150g

応募方法：対象商品から応募 1 口分のバーコードを切り取り、はがきに数字部分が見えるように貼ります。必要事項を記入し、郵送にてご応募ください。(詳細はキャンペーンサイトをご覧ください。)

プレゼント賞品：Aコース ラ・ベットラ ステンレス圧力鍋 10名様

Bコース ヤマキ商品詰め合わせ 90名様

Wチャンス QUOカード 500円分 400名様

キャンペーンサイト：https://www.yamaki.co.jp/special/dashinomoto_50th_cp



A
コース

ラ・ベットラ
ステンレス圧力鍋
18cm(ガス・IH対応) **10名様**



B
コース

ヤマキ商品詰め合わせ
(10点/約3,000円分相当) **90名様**



はずれても
Wチャンス!

Aコース・Bコースに
はずれた方から抽選で
QUOカード
500円分 **400名様**

■ヤマキだしの素『大徳』シリーズについて

ヤマキだしの素『大徳』シリーズは、かつお節の上品な風味と芳醇な香りをアップした「高焙煎かつお節」を使用した、顆粒タイプの和風風味調味料です。ヤマキの顆粒タイプのだしの素は、1972年の発売から50周年を迎え、日本の食卓に欠かせない定番のだしの素として、長きにわたり皆様にご愛顧いただけてきました。

①かつお風味の顆粒タイプ

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」こだわりの焙乾工程で仕上げた「高焙煎かつお節」を使用。サッと溶けやすく、かつお風味が効いた美味しい料理を簡単に調理することができます。

②たっぷり使える容量

いつもの味噌汁から煮炊きものまで、幅広いメニューに使える汎用性の高いだしの素です。容量たっぷりで、普段使いに気兼ねなくご使用いただけます。

③安心安全のアレルゲンフリー

特定原材料等28品目に該当するアレルギー物質を含んでおりません。

商品名	ヤマキだしの素『大徳』シリーズ			
	150g(50g×3袋)	300g(150g×2袋)	600g(300g×2袋)	900g(450g×2袋)
商品画像				

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>