

NEWS RELEASE

**ヤマキ特許製法のかつお節を使用した『氷熟®』シリーズの
発売 20 周年を記念し、パッケージをリニューアル
～感謝を込めて、総計 140 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 以下 ヤマキ)は、発売から 20 周年を迎えた『氷熟®』かつお節シリーズ 3 商品を 20 周年限定パッケージにリニューアルし、発売します。

また、日頃のご愛顧に感謝し、『氷熟®』シリーズを対象としたプレゼントキャンペーンを 2023 年 7 月 7 日より実施予定です。



「氷温熟成法」のかつお節は、2002 年に販売を開始し、今年で 20 周年を迎えました。2022 年 8 月からは容量・価格を見直し、これまで以上に多くのお客様に手に取っていただいています。

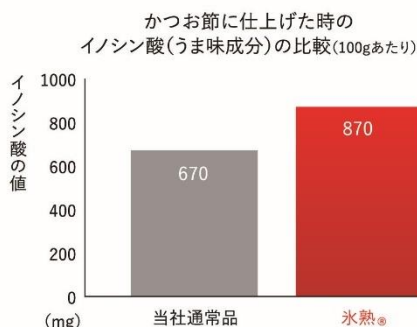
今回のリニューアルでは、「愛されて 20 周年」のデザインパッケージに刷新し、今後もお客様に愛される商品であり続けることを目指してまいります。

■『氷熟®』シリーズについて

『氷熟®』シリーズは、「氷温熟成法」というヤマキ独自の特許製法で製造したかつお節を使用した製品です。

カツオの解凍工程を氷温帯(0℃以下のカツオが凍る直前の温度帯)で行い、鮮度劣化を防ぐことで、カツオが持っているうま味成分(イノシン酸)を最大限にキープします。ヤマキのかつお削り節の中で、最も多くのうま味成分(イノシン酸)が含まれています。

ブランドサイト:<https://www.yamaki.co.jp/special/hyoujyuku/>



イノシン酸含有量 **No.1**※

※当社かつお削りぶし商品中

うま味成分として知られるイノシン酸が、当社かつお削りぶしの中で最も多く含まれます。

(当社分析値例:水分15%換算値)
※上記はイノシン酸ナトリウムとしての分析値です。

■『氷熟®』リニューアル記念キャンペーンについて

20周年の感謝を込めて、7月7日(金)より総勢140名様にリニューアルした『氷熟®』シリーズが当たるキャンペーンを実施します。

キャンペーン名 : 毎日当たる！かつお節レシピガチャキャンペーン

実施期間 : 2023年7月7日(金)～2023年7月13日(木)

応募方法 : 【1】ヤマキかつお節キャンペーン事務局のTwitterアカウント(@yamaki_odoru)をフォロー
【2】キャンペーン投稿をリツイート

プレゼント内容 : ご応募いただいた方から毎日抽選で20名様に、『氷熟®』リニューアル商品の詰め合わせをプレゼントいたします。

さらに、リツイートいただいた方全員に、リプライでおすすめのかつお節レシピをお送りします。

詳細はTwitterキャンペーンアカウントをご覧ください。

ヤマキかつお節キャンペーン事務局 Twitter: https://twitter.com/yamaki_odoru

1. 商品概要

商品名	『氷熟®』マイルド削り 1.5g×12p	『氷熟®』マイルド削り 25g	『氷熟®』厚削り 70g
標準小売価格	281円(税込)	281円(税込)	556円(税込)
発売地域	全国		

2. 発売日 2023年6月20日(火)より順次

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>