



NEWS RELEASE

11月24日「鯉節の日」に向けて ヤマキが小学館『JS 研究所』『HugKum』とコラボ企画を実施！ ～かつお節にまつわるアンケート結果やおすすめレシピを公開～

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、11月24日「鯉節の日」を盛り上げるべく、小学館の小学校低学年女児向け雑誌『ぷっちぐみ』と少女まんが誌『ちゃお』による共同プロジェクト『JS 研究所』と、子育てサイト『HugKum』とコラボしたことをお知らせします。

11月17日(金)に、『JS 研究所』から女子小学生向けに実施したかつお節にまつわるアンケート結果が、『HugKum』からは『JS 研究所』のアンケート結果を用いた、かつお節に関する親子向けの記事が公開されました。



鯉節屋・だし屋。
The KatsuoBushi & Dashi Company.



■小学館とのコラボ背景

鯉節屋・だし屋であるヤマキはかつお節の魅力を子どもたちとその保護者に知ってもらいたいという思いから、小学館と2021年より『幼稚園』『小学一年生』『小学8年生』『HugKum』とのコラボ企画やオンラインイベントを実施してまいりました。

今回は、11月24日「鯉節の日」に向けて、小学館が発足した女子小学生のリアルを紐解くプロジェクト『JS 研究所』と初タッグを組みかつお節にまつわるアンケート調査を実施。さらに子育てサイト『HugKum』とコラボし、アンケート結果を踏まえた親子向けの記事を公開しました。

■今回のコラボ概要

『JS 研究所』について

『JS 研究所』は、小学館が発行する女児向け情報雑誌『ぷっちぐみ』と少女まんが誌『ちゃお』がタッグを組み、2022年8月より発足した女子小学生のリアルを紐解くプロジェクトです。

実施概要:

2023年9月3日発売の『ちゃお』にて、読者(全国の6歳～14歳の女児とその家族)を対象にかつお節に関するアンケート調査を実施し、その結果をまとめたレポートを小学館よりニュースリリースとして発信していただきました。

URL: <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/00000014.000104282.html>

『HugKum』について

『HugKum』は、乳幼児から小学生のパパママに向けた子育てにまつわる情報を広く発信するWEBサイトです。

実施概要:

『HugKum』読者から集めた「家族がよろこぶかつお節料理」を掲載している他、『JS 研究所』が発表したかつお節にまつわるアンケート結果や、ヤマキおすすめのかつお節レシピも紹介しています。

URL: <https://hugkum.sho.jp/special/541584>

■JS 研究所 アンケート結果

『ちゃお』の読者向けに実施した、かつお節にまつわる調査の結果、6割以上が「かつお節が好き」(図1)と回答。また、かつお節を普段から「よく食べる」・「たまに食べる」と回答した人は7割以上(図2)という結果になり、イマドキ女子小学生にとってかつお節は身近な存在であることが伺えます。※1

※1 調査概要 『ちゃお』2023年10月号読者アンケート
調査期間:2023年9月1日~9月21日 集計数:1000

さらに、『ぷっちぐみ』読者を対象に「好きなごはんメニュー」について聞いたところ、第1位は「鶏のからあげ」という結果に。それらをまとめたレポートでは、ヤマキおすすめのかつお節を使ったからあげレシピ ※2 も紹介しています。

※2 「かつお節を使った鶏のからあげ」レシピ
「ヤマキかつお節プラス®」WEBサイト「おいしさ解析! かつお節自由研究」内
<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushikenkyu/katsuobushixoo/#fried-chicken>

■『HugKum』記事詳細

「家族がよろこぶかつお節メニュー」をテーマに『HugKum』読者からおすすめのかつお節レシピを募集したところ、「ごはん×かつお節」が最も多い結果となりました。記事では、「子どもがごはんをなかなか食べてくれない...」と悩んでいる方必見の「かつお節とチーズのベジにぎり」や「ふわふわメレンゲのTKG with かつお節」といった、読者から集まったバリエーション豊かなレシピを紹介しています。その他にも、麺類やオムレツ、サラダなど食卓の定番メニューとかつお節の組み合わせについても取り上げています。

さらに、『ちゃお』のアンケートから明らかになった、「よく食べるかつお節メニュートップ5」それぞれに対して、ヤマキおすすめのかつお節を使ったレシピなども紹介しています。

■「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)。

■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、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしています。

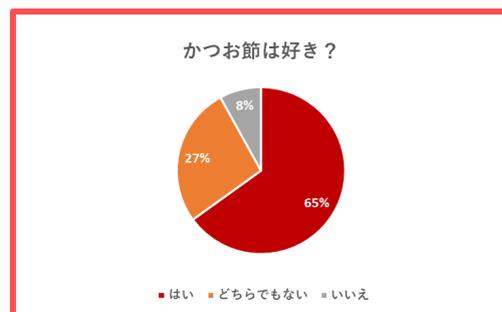
「ヤマキ かつお節プラス®」WEBサイト:<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>

ヤマキは、「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」として鯉節とだしを通じて、「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>

『ちゃお』読者を対象に実施した かつお節にまつわる調査結果

(図1)



(図2)

