

人気レシピサイト「Nadia」とコラボ！ ヤマキのだしパックを使ったレシピコンテストを開催 ～レシピに投票するとヤマキ商品が当たるキャンペーンも実施～

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、レシピサイト「Nadia」で活躍するNadia Artist(料理研究家)とコラボし、ヤマキのだしパック商品(鰹節屋の割烹だしパック/鰹節屋のだしパック)を使用したレシピコンテストをそれぞれ開催します。また、各コンテストの開催に伴い、作ってみたいと思うレシピに投票した方の中から抽選で各30名様にヤマキ商品が当たるキャンペーンを実施します。



■レシピコンテストについて

本レシピコンテストは、Nadia Artist(料理研究家) 162 名がヤマキの「鰹節屋の割烹だしパック」と「鰹節屋のだしパック」を使用したアレンジレシピを考案し、グランプリを決定する企画です。新生活などのライフスタイルの変化で料理への関心が高まる 4 月を契機に、『鰹節屋のだしパック』シリーズをより多くのお客様にお届けしたいという思いから開催に至りました。

今回の企画では、【「鰹節屋の割烹だしパック」アレンジレシピコンテスト】と【「鰹節屋のだしパック」最強だしレシピ決定戦】の 2 つのコンテストを同時に開催します。Nadia Artist(料理研究家)が各コンテストにおけるレシピを Nadia サイトにアップ。レシピ投稿の中から、会員ユーザーが作ってみたいと思ったレシピに投票することによりグランプリが決定します。

【「鰹節屋の割烹だしパック」アレンジレシピコンテスト】

金色のパッケージでお馴染みの「鰹節屋の割烹だしパック」を使用し、手軽に本格的な「だし」を楽しめるアレンジレシピを募集します。

「鰹節屋の割烹だしパック」は、4種の厳選しただし素材を使用した下味付きのだしパックです。袋を破って中身もまるごと使えるので、味噌汁はもちろん、炒め物やサラダの調味料としてもご使用いただけます。

レシピコンテスト・投票サイト:

<https://oceans-nadia.com/special/contest-yamaki-kappoudashipack>



【「鰹節屋のだしパック」最強だしレシピ決定戦】

銀色のパッケージでお馴染みの「鰹節屋のだしパック」を使用し、だし本来のうま味を存分に活かした最強だしレシピを募集します。

「鰹節屋のだしパック」は、天然素材100%で、厳選した3種のかつお節を使用しています。いわし煮干と真昆布でだしの香りが引き立つので、普段の料理がより本格的に仕上がります。



レシピコンテスト・投票サイト:

<https://oceans-nadia.com/special/contest-yamaki-dashipack>

■キャンペーンについて

各レシピコンテストに投票いただいた方の中から抽選で30名様に「ヤマキ商品詰め合わせ」をプレゼントします。

投票方法 : ①レシピサイトNadiaにログイン。(<https://oceans-nadia.com/signin>)

※投票できるのは会員のみです。会員でない方は、無料会員登録が必要です。

②各コンテストで、作ってみたいと思ったレシピ下の「投票する」ボタンをクリックし完了。

※投票は1レシピにつき1回までとします。複数レシピに投票いただけます。

投票期間 : 2024年4月2日(火)15:00~2024年4月23日(火)15:00

投票結果発表 : 2024年5月16日(木)15:00

【「鰹節屋の割烹だしパック」アレンジレシピコンテスト】

投票サイト : <https://oceans-nadia.com/special/contest-yamaki-kappoudashipack>

賞品 :

鰹節屋の割烹だしパック8P、氷熟®マイルド削り1.5g×12P、豚しゃぶ野菜鍋つゆかつお750g、めんつゆ500ml

【「鰹節屋のだしパック」最強だしレシピ決定戦】

投票サイト : <https://oceans-nadia.com/special/contest-yamaki-dashipack>

賞品 :

鰹節屋のだしパック8P、新鮮一番かつおパック2.5g×10P、地鶏だし塩鍋つゆ700g、割烹白だし500ml

■レシピサイト「Nadia」について

Nadiaはプロの料理家のおいしいレシピが集まる料理メディアです。現在、月間2,000万人の方が利用しています。Nadiaにレシピを投稿するのは、独自の審査を通過したテレビ・出版・Instagramなどで活躍する約860名の料理家、料理研究家、料理インフルエンサー(インスタグラマー)で、通称「Nadia Artist」と呼ばれる方たち。彼らの投稿するクオリティの高いレシピは、「つくりやすくおいしいレシピばかり」と人気を集めています。

レシピサイト Nadia <https://oceans-nadia.com/>



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/>