

「ヤマキのキャンプ飯キャンペーン」を X で開催！ ～家やキャンプで使える便利な調理グッズ、ヤマキ商品をプレゼント～

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、2025 年 7 月 7 日(月)12:00 より、X アカウントにて「ヤマキのキャンプ飯キャンペーン」を開催します。

ご応募いただいた中から抽選で 30 名様にキャンプでご活用いただけるダッチオーブン&スキレットや、ホットサンドパンなどの調理グッズ とかつお削りぶしやめんつゆ、割烹白だしなどのヤマキ商品をプレゼントします。



近年、キャンプは「特別なレジャー」から「日常的なアウトドア体験」へと広がり、2023 年には年間平均キャンプ回数
が過去最多を記録しました。ソロキャンプやベランピングなど楽しみ方も多様化しており、「外ごはん」も進化中です。こ
うした中、ヤマキは「かつお節・だし×キャンプ飯」という新しいキャンプ飯の楽しみ方を提案するべく、本キャンペーン
を実施するにいたしました。自然の中で食べる、かつお節・だしが引き立つ料理をお楽しみください。

■キャンペーン概要

キャンペーン名 : ヤマキのキャンプ飯キャンペーン

キャンペーン期間 : 2025 年 7 月 7 日(月)12:00～7 月 18 日(金)23:59

賞品内容 : 下記賞品が抽選で当たります。計 30 名様

【ダッチオーブンでキャンプ飯セット】10 名様

- ・ダッチオーブン&スキレット・9inch(バッグ付き)
- ・ヤマキ商品(氷熟[®]1.5g×12P、めんつゆ 500ml、ヤマキ割烹白だし[®]500ml 各 1 点)

【ホットサンドでキャンプ飯セット】20 名様

- ・LOGOS ホットサンドパン-BA
- ・ヤマキ商品(氷熟[®]1.5g×12P、めんつゆ 500ml、ヤマキ割烹白だし[®]500ml 各 1 点)

※やむを得ない事情により、賞品の内容が変更になる場合があります。

応募方法：
①Xでヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウント(https://x.com/yamaki_official) (@yamaki_official)をフォロー
②ヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウント(@yamaki_official)で発信するキャンペーン投稿をリポスト
③キャンペーン投稿に希望賞品(ダッチオーブンでキャンプ飯セット/ホットサンドでキャンプ飯セット)のいずれかをリプライ
※キャンペーン投稿は期間中の平日 12:00 に実施し、当日 23:59 までにリポストとリプライした方のみ当選対象とさせていただきます。

当選発表：当選された方にはヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウント(@yamaki_official)より、Xのダイレクトメッセージでご案内します。
その後、商品の発送を以って当選確定とさせていただきます。
賞品発送・配信：2025 年 8 月下旬頃を予定しています。

■今回プレゼントするヤマキ商品について

氷熟®マイルド削り 1.5g × 12P	ヤマキ めんつゆ 500ml	ヤマキ 割烹白だし® 500ml
		
カツオを氷温帯で丁寧に解凍してうま味成分をキープするヤマキ独自の特許製法「氷温熟成法」により作られた、うま味 No.1(※)のかつお削りぶしです。 ※当社商品中。氷熟®シリーズは当社かつお削りぶし商品中イノシン酸含有量が No.1。	だし一筋の技により引き出された、かつお節の芳醇な香りと強いうま味の濃縮2倍めんつゆ。 つゆカテゴリー濃縮中容量シェアNo.1(※)を獲得しているヤマキの看板商品の1つです。 ※インテージSCI つゆカテゴリー濃縮中容量(351～700ml) 2023年3月～2024年2月(15～79歳／沖縄なし) 購入金額	薄めるだけで味が決まる、鰹だしの上品な香りとうま味を効かせた万能タイプの液体調味料。 鰹節屋としてのこだわりを活かした、白だしカテゴリーシェアNo.1(※) 商品です。 ※インテージSCI 白だしカテゴリー 2023年8月～2024年7月(15～79歳／沖縄なし) 購入金額

■おすすめキャンプ飯のご紹介
ヤマキ公式ホームページでは、ダッチオーブンやスキレットを使用したレシピを公開しています。また、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®」のサイト内では、かつお節を使ったおすすめキャンプ飯を紹介しています。キャンプ場でも手軽に楽しめるメニューを、ぜひご覧ください。

「ヤマキ かつお節プラス®」キャンプでもかつお節が大活躍！おすすめキャンプ飯：
https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/news/202304_camping/

ダッチオーブンで作るピーマンの丸焼き	かつお節アヒージョ	おかかハムチーズのホットサンド (ホットサンドメーカーVer.)
 レシピ詳細はこちら	 レシピ詳細はこちら	 レシピ詳細はこちら
①ピーマンをダッチオーブンに入れ、オリーブオイルを回しかける(1個につき小さじ1程度)。 ②フタに炭を10個乗せ、焚き火台の炭の上で10～15分焼く。 ③焼き上がったら、かつお節をたっぷりのせ、めんつゆを回しかける(しょうゆでも可)。 ※新鮮なピーマンを使えば、種ごと食べられておすすめです。	①長ねぎは斜め1.5cm幅、しいたけは薄切りにする。 ②スキレットに具材と油・かつお節を入れ、弱火で加熱。 ③火が通ったら中央にカマンベールチーズを入れ、しょうゆを回しかける。 ④食パンをチーズやオイルに絡めて楽しむ。余ったオイルでパスタアレンジも。	① ホットサンドメーカーのサイズに合わせて、食パンの耳を切る。ハム、チーズ、しょうゆで和えたかつお節をのせ、もう1枚のパンで挟む。 ② ホットサンドメーカーで挟み、中火で片面1分半ずつ焼く。 ※直火用ホットサンドメーカーを使用。

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>