

NEWS RELEASE

「ヤマキのタイパキャンペーン」を X で開催！ ～タイパ調理に役立つ人気家電とヤマキ商品を抽選で 50 名様にプレゼント～

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 9 月 5 日(金)12:00 より、X アカウントにて「ヤマキのタイパキャンペーン」を開催します。

ご応募いただいた中から抽選で 50 名様に、バルミューダのオープンレンジや多機能フードプロセッサー、さらに電子レンジ対応のヤマキ商品、定番のかつお削りぶし、割烹白だしなど、忙しい日々の料理を手軽に楽しくするアイテムをプレゼントします。



近年、生活スタイルの多様化や調理家電の進化により、家庭での料理において効率性を重視する「タイパ(タイムパフォーマンス)志向」が注目されています。ヤマキでは、こうしたニーズを踏まえ、電子レンジ対応の「楽チン鍋®」や「レンジで作るだし巻き卵の素」などを展開し、“手軽に本格的なおいしさ”を提案してきました。具材と水を入れて温めれば鍋料理が完成する「楽チン鍋®」、卵を混ぜて加熱するだけでふんわり仕上がる「レンジで作るだし巻き卵の素」は、どちらも火を使わず、洗い物も少なく済むのが特長です。鰹節屋・だし屋として培った“だしのおいしさ”を活かした、タイパ調理でしっかりと満足できる味わいに仕上げています。

新学期や新生活が始まるこの時期は、日々の暮らしが忙しくなる季節です。ヤマキでは、タイパ調理を通じて毎日の食事をもっと手軽に楽しんでいただけるよう、「ヤマキのタイパキャンペーン」を実施します。本キャンペーンでは、前述の電子レンジ対応商品に加え、長年ご愛顧いただいている「氷熟®マイルド削り 1.5g × 12P」「ヤマキ割烹白だし®500ml」を賞品にラインアップしました。削りぶしは振りかけるだけでうま味をプラス、「ヤマキ割烹白だし®」は薄めるだけで味が決まるため、いずれもタイパ調理との相性抜群です。タイパに役立つ人気家電とヤマキ商品を組み合わせ、“簡単だけどおいしい”をかなえるキャンペーンを、ぜひお楽しみください。

■キャンペーン概要

キャンペーン名 : ヤマキのタイパキャンペーン

キャンペーン期間 : 2025 年 9 月 5 日(金)12:00～9 月 19 日(金)23:59

賞品内容 : 下記賞品が抽選で当たります。計 50 名様

【レンジでタイパセット】 1 名様

- ・BALMUDA The Range ブラック
- ・ヤマキ商品セット(楽チン鍋®地鶏だし塩鍋つゆ 50g、レンジで作るだし巻き卵の素、氷熟®マイルド削り 1.5g×12P、ヤマキ割烹白だし®500ml 各1点)

【フードプロセッサーでタイパセット】 7 名様

- ・レコルト カプセルカッター ボンヌ / クリームホワイト
- ・ヤマキ商品セット(内容は【レンジでタイパセット】と同様)

【ヤマキでタイパセット】 42 名様

- ・ヤマキ商品セット(内容は【レンジでタイパセット】と同様)

※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(レンジでタイパセット/フードプロセッサーでタイパセット/ヤマキでタイパセット)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が当選対象となります。

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 DM(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 10 月下旬頃予定。

■今回プレゼントするヤマキ商品について

楽チン鍋® 地鶏だし塩鍋つゆ 50g	レンジで作る だし巻き卵の素	氷熟®マイルド削り 1.5g×12P	ヤマキ 割烹白だし® 500ml
			
お好みの具材と水を入れてレンジで 8 分チンするだけで食べられる、1人前の鍋つゆ。軍鶏系地鶏のうま味に高知県産生姜を効かせた、コクのある味わいです。	卵 3 個を混ぜて袋のまま電子レンジで加熱するだけで、ふんわりジューシーな本格だし巻き卵が完成。袋内調理なのでフライパン不要、洗い物も少なく仕上がります。	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。	鰹だしの上品な香りとうま味を効かせた、薄めるだけで味が決まる万能タイプの液体調味料です。長年生活者にご愛顧いただいています。 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

■おすすめタイパ飯のご紹介

ヤマキ公式ホームページでは、タイパに役立つレシピを紹介しています。電子レンジで簡単に作れる「レンジで簡単♪豚ともやしの白だしドーム」や、フードプロセッサーでタイパを叶える「丸めない！包まない！で完成するしゅうまい風」など、忙しい日にもおすすめのメニューです。

また、電子レンジ対応商品「楽チン屋®」シリーズのブランドサイトでは、商品の特長や使い方をご紹介します。電子レンジで手軽に楽しめるメニューを探している方は、ぜひあわせてご覧ください。

「楽チン屋®」シリーズブランドサイト：<https://www.yamaki.co.jp/special/rakuchinya/>

レンジで簡単♪豚ともやしの白だしドーム	丸めない！包まない！で完成するしゅうまい風
 レシピ詳細はこちら	 レシピ詳細はこちら
①もやしは洗って水気をよく切り、耐熱皿にこんもりと盛りつける。 ②①を覆うように豚肉を1枚ずつ重ね、ドーム状にする。 ③全体に割烹白だしをまわしかけ、ふんわりとラップをかける。 ④電子レンジ(600W)で7分加熱し、ラップをはずす。ちぎった三つ葉をのせて出来上がり。	①キャベツは細切り、玉ねぎはみじん切りにする。 ②ポリ袋にひき肉、玉ねぎ、かつお節、調味料を入れ、袋の上からよく練り混ぜる。 ③耐熱皿にキャベツ半量を敷き、その上に②の肉だねを平らに広げ、さらに残りのキャベツをのせる。 ④ふんわりとラップをかけて電子レンジ(600W)で7～8分加熱し、そのまま庫内で30秒ほど蒸らす。 ⑤取り出して4～6等分に切り、仕上げにかつお節を全体にふりかける。

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>