

NEWS RELEASE

11 月 24 日は鰹節の日！ ヤマキが 贅沢なおかか飯を味わえる X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、11 月 24 日の「鰹節の日」に向け、2025 年 11 月 11 日(火)より公式 X(旧 Twitter)にて「ヤマキの鰹節の日キャンペーン」を実施します。

本キャンペーンは、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[®]」の一環として行うものです。鰹ぶし削り器、鰹本節、新米、ヤマキの人気商品を組み合わせたセットに加え、今回は初めてオリジナルアクリルキーホルダーも制作し同梱したセットをご用意しました。かつお節と新米で味わうおかか飯を通じて、かつお節の魅力をより多くの方にお届けします。



合計135名様に当たる！
平日10日間
毎日応募OK

ヤマキの鰹節の日キャンペーン

11 名様 鰹節の日極みセット

- ・ヤマキ 鰹本節 230g...1点
- ・Kai House Select 鰹ぶし削り器(カバ付)...1点
- ・青森県産 青天の霹靂(新米) 5kg...1点

24 名様 鰹節の日おかか飯セット

- ・氷熱[®]マイルド削り 1.5g×12P...1点
- ・新鮮一番かつおパック2.5g×8P...1点
- ・後一番[®]花かつお70g...1点
- ・青森県産 青天の霹靂(新米) 2kg...1点

100 名様 鰹節の日アクキーセット

- ・氷熱[®]マイルド削り 1.5g×12P...1点
- ・アクリルキーホルダー...1点(後一番[®]花かつお、めんつゆ、鰹白だしからランダム1種)

※賞品写真はイメージです

・鰹節の日極みセット ・鰹節の日おかか飯セット ・鰹節の日アクキーセット

フォロー & 欲しい賞品のいずれかを リプライ

応募期間 **11月11日(火)12:00~11月25日(火)23:59**



※オリジナルアクリルキーホルダー

■「鰹節の日」とは

11 月 24 日はヤマキが制定した「鰹節の日」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、「かつお節の魅力やおいしさ、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)

鰹節の日

■実施背景

「鰹節の日」を盛り上げるとともに、この日をきっかけにかつお節の魅力やおいしさをより多くの方に知っていただくことを目的として、本キャンペーンを実施します。

“和食”は 2013 年にユネスコ無形文化遺産に登録され、世界からも注目される日本の伝統的な食文化です。その基盤を成すのが“米”と“だし”であり、だしの要であるかつお節は日本の食卓に欠かせない食材のひとつです。おかか飯は、素材本来のうま味を最大限に引き立てるシンプルな一品であり、世代を問わず親しまれています。

今回のキャンペーンでは、「鰹節の日」に合わせて、かつお節と新米を組み合わせた賞品をご用意。かつお節と新米で味わうおかか飯を通じて、素材の力だけでおいしさを感じられるかつお節の魅力を再発見していただきたいと考えています。

■キャンペーン概要

キャンペーン名 : ヤマキの鰹節の日キャンペーン

キャンペーン期間 : 2025 年 11 月 11 日(火)12:00～2025 年 11 月 25 日(火)23:59

賞品内容 : 下記賞品が抽選で当たります。計 135 名様

【鰹節の日極みセット】 11名様

- ・ヤマキ 鰹本節230g
- ・Kai House Select 鰹ぶし削り器(カバー付)
- ・青森県産青天の霹靂(令和7年産米)5kg

【鰹節の日おかか飯セット】 24名様

- ・氷熟®マイルド削り1.5g×12P
- ・新鮮一番かつおパック2.5g×8P
- ・徳一番®花かつお70g
- ・青森県産青天の霹靂(令和7年産米)2kg

【鰹節の日アクキーセット】 100名様

- ・氷熟®マイルド削り1.5g×12P
- ・アクリルキーホルダー(徳一番®花かつお、めんつゆ、割烹白だし)のうちいずれか1種

※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 :

- ① ヤマキ公式 X(旧 Twitter)(https://x.com/yamaki_official)(@yamaki_official)をフォロー。
- ② キャンペーン投稿に希望賞品(鰹節の日極みセット/鰹節の日おかか飯セット/鰹節の日アクキーセット)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に毎日投稿します。

当選対象は、投稿当日の12:00～23:59までにフォローとリプライした方のみとなります。(左記時間以外の応募は無効となります。)

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 : 2025 年 12 月下旬頃予定。

■「鰹節の日」を記念して初制作！オリジナルアクリルキーホルダーについて

今回のキャンペーンでは、ヤマキの人気商品をモチーフにしたオリジナルアクリルキーホルダーを初めて制作しました(徳一番®花かつお／めんつゆ／割烹白だしの3種)。手のひらサイズながら、裏面まで忠実に再現。鍵やポーチに取り付けたり、デスクに飾ったりと、日常の空間でヤマキの商品やだし文化を楽しく身近に感じていただけます。



■【鰹節の日おかか飯セット】・【鰹節の日アクキーセット】に含まれるヤマキ商品について

氷熟®マイルド削り 1.5g × 12P	新鮮一番かつおパック 2.5g × 8P	徳一番®花かつお 70g
		
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。 ※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。	国内製造のかつお節を薄く削ったあとに、さらに細かく刻んだトッピング用途のかつおパック。かつお荒節のしっかりとした香りと、ふんわりと盛れる見た目が特長です。	国内製造かつお節を100%使用したロングセラー商品。花びらのようにかつお節を薄く削り、豊かな香りを逃がさず密封しました。だし取り用としてはもちろん、お好み焼きやたこ焼きなどのトッピングにもお使いいただけます。

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス。」

ヤマキでは、生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動として、

「ヤマキ かつお節プラス®」を展開しています。

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、「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>