

NEWS RELEASE

忙しい新生活の食事をサポート！ 「ヤマキ春のごはん応援キャンペーン」を X で開催！ ～春の食卓を彩る家電や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、2026 年 2 月 12 日(木)より、公式 X(旧 Twitter)にて「ヤマキ春のごはん応援キャンペーン」を開催します。

本キャンペーンでは、新生活が始まる忙しい時期に手軽においしく食事を楽しんでいただけるよう、ご応募いただいた方の中から抽選で 50 名様に、調理家電や調理グッズ、かつお節や割烹白だしなどのヤマキ商品をプレゼントします。



■実施背景

春は進学・就職・引っ越しなど新生活のスタートに伴い、生活環境や生活リズムが変化しやすい季節です。農林水産省の調査によると、20～30 代では朝食を欠食する人の割合が 28.3%と、全体平均より高い水準となっています。特に男性では、「ほとんど食べない」と回答した人が 22.8%にのぼり、食事を後回しにする傾向が顕著です(※)。

ヤマキでは、こうした食生活の実態や新生活期の変化を踏まえ、忙しい毎日の中でも手軽においしい食事を楽しんでいただきたいと考え、本キャンペーンを企画しました。調理の手間を抑えつつ、だしのうま味を生かした料理を日々の食事に取り入れていただけるよう、調理家電や調理グッズ、かつお節や割烹白だし、電子レンジ調理で本格的な味わいを楽しめる「楽チン屋®」シリーズなどをセットでお届けします。

※農林水産省「令和5年度食育推進施策」

■キャンペーン概要

キャンペーン名 : ヤマキ春のごはん応援キャンペーン

キャンペーン期間 : 2026 年 2 月 12 日(木)12:00 ～ 2 月 26 日(木)23:59

賞品内容 : 下記賞品が抽選で当たります(計 50 名様)

【新生活応援セット】1名様

- ・バルミューダ ザ・トースター プロ
- ・ヤマキ商品

(氷熟®マイルド削り1.5g×12P、ヤマキ割烹白だし®500ml、楽チン屋®レンジで作る参鶏湯の素、楽チン屋®レンジで作る和だしスープカレーの素 各1点)

【作り置き応援セット】 7名様

- ・PSC-PRN-G7 iwaki パック&レンジ システムセット グリーン
- ・ヤマキ商品(上記と同内容)

【ヤマキ商品セット】 42名様

- ・ヤマキ商品(上記と同内容)

※やむを得ない事情により、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)([@yamaki_official](#))をフォロー
- ② ヤマキ公式「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」アカウントにて発信するキャンペーン投稿をリポスト
- ③ 同投稿に希望賞品(新生活応援セット/作り置き応援セット/ヤマキ商品セット)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までにリポスト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。」アカウントより、X の DM(ダイレクトメッセージ)でご連絡します。その後、商品の発送を以って当選確定となります。

賞品発送 : 2026 年 3 月下旬頃予定。

■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 割烹白だし® 500ml	楽チン屋® レンジで作る参鶏湯の素	楽チン屋® レンジで作る和だしスープ カレーの素
			
ヤマキ独自の特許製法「氷温熟成法」により、うま味成分を引き出した、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。	鰹だしの上品な香りとうま味を生かした、薄めるだけで味が決まる万能タイプの液体調味料です。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—2024年11月～2025年10月(15～79歳/沖縄あり)	具材を入れて電子レンジで加熱するだけで、本格的な参鶏湯が完成。韓国宮中料理伝承者・韓福善氏監修のもと、鶏のうま味と高麗人参の香りを生かした、やさしくも奥行きのある味わいが特長です。	具材を入れて電子レンジで加熱するだけで、だしの効いた和風スープカレーが完成。かつおだしのうま味にスパイスを重ね、マイルドでありながらコク深い、ヤマキならではの味わいに仕上げました。

■新生活におすすめ！簡単レシピのご紹介

ヤマキでは、忙しい新生活の中でも手軽に食事を楽しめるよう、かつお節やだしを活用したメニューを提案しています。

・かつマヨトースト

食パンにマヨネーズとかつお節をのせてトースターで焼くだけの「かつマヨトースト」は、調理の手間をかけずに楽しめる、かつお節のうま味を生かしたシンプルなメニューです。

＜作り方＞

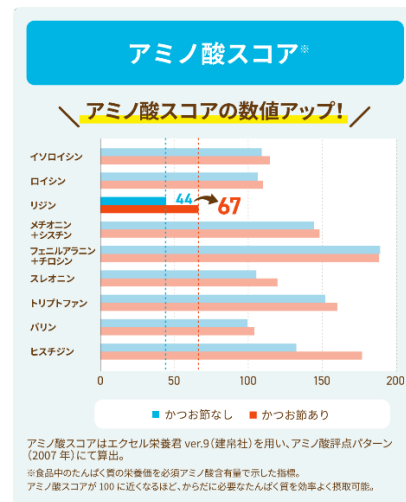
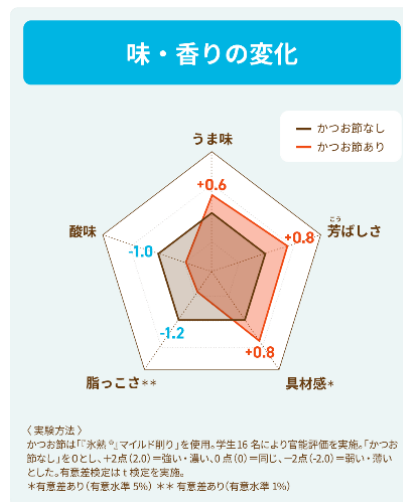
- ①食パンにマヨネーズを塗り、かつお節をのせる。
- ②トースターで焼く。（刻みのりやプロセスチーズを加えるとさらにおいしく召し上がれます。）

レシピ詳細は[こちら](#)からご覧ください。



・かつお節を加えた時の変化

かつお節を加えることで、脂っこさや酸味が和らぎ、味のバランスが整うほか、うま味や芳ばしさ、具材感がアップすることが分かっています。また、たんぱく質の質を示す「アミノ酸スコア」が向上するなど、栄養面でもプラスの側面が確認されています。



かつお節を加えることでおいしくなる理由は、かつお節の価値や魅力を広める活動である「[ヤマキ かつお節プラス®](#)」のサイト内、「[かつお節自由研究](#)」でも紹介しています。

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>