2026 年 11 月 10 日
ヤマキ株式会社

NEWS RELEASE

11 月 24 日は「鰹節の日」！あなたの“かつお節愛”を大募集
ヤマキ公式 Instagram でキャンペーンを実施
～我が家の定番も、意外な組み合わせも！みんなで見つける、かつお節の新たな魅力～

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」に向けて、公式 Instagram にて「11 月 24 日は鰹節の日！あなたのかつお節愛キャンペーン」を 2026 年 11 月 10 日（火）12:00 より実施します。

本キャンペーンでは、生活者の皆さまから「一番好きなかつお節の使い方」を募集し、投稿を通じてかつお節の魅力を共有することで、かつお節の新たな楽しみ方を発見し、より多くの方に届けることを目指します。



■実施背景

11 月 24 日は、「いい（11）ふ（2）し（4）」の語呂合わせに由来する、ヤマキが制定した「鰹節の日」です。この記念日には、かつお節の魅力やおいしさ、上手な使い方をより多くの方に知っていただきたいという思いが込められています。ヤマキでは、2021 年より CSV 活動「ヤマキ かつお節プラス®」を通じて、かつお節のおいしさや魅力、和食文化を支える価値を伝える活動を推進しています。今回、この活動の一環として、「鰹節の日」を通じて、かつお節に親しんでいただけるよう、本キャンペーンを実施します。

かつお節の楽しみ方は、おかかご飯や冷奴、だし料理など、家庭ごとにさまざまです。本キャンペーンでは、生活者の皆さまから「一番好きなかつお節の使い方」をコメントで募集します。それぞれの家庭で親しまれている食べ方やこだわりを共有いただくことで、新たな発見や共感が生まれるきっかけをつくり、かつお節の魅力をより多くの方へ届けることを目指します。また、ご参加いただいた方の中から抽選で 30 名様に、花かつおやかつおパック、厚削りなどを詰め合わせた「ヤマキかつお節 6 点セット」をプレゼントします。

キャンペーン終了後には、皆さまから寄せられたコメントをもとに、人気のかつお節の楽しみ方をヤマキ公式 Instagram で紹介する予定です。皆さまから寄せられたさまざまな楽しみ方を紹介することで、かつお節の新たな食べ方や活用のヒントをさらに多くの方に届けていきます。

■キャンペーン概要

キャンペーン名　：11 月 24 日は鰹節の日！あなたのかつお節愛キャンペーン

キャンペーン期間：2026 年 11 月 10 日(火)12:00 ～ 11 月 24 日(火)23:59

賞品内容　：ヤマキかつお節 6 点セットが抽選で当たります（計 30 名様）

・徳一番®花かつお 70g

・氷熟®マイルド削り 20g

・氷熟®厚削り 70g

・新鮮一番かつおパック 2.5g×8P

・便利な使い切りパック 1g×12P

・かつお粉 40g　　各 1 点ずつ

※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 Instagram アカウント（@yamaki_official）をフォロー

② 公式アカウントにて発信するキャンペーン投稿に、あなたにとって「一番好きなかつお節の使い方」をコメント

当選発表　：当選された方にはヤマキ公式 Instagram アカウントより、DM（ダイレクトメッセージ）にてご連絡します。

賞品発送　：2026 年 12 月中旬以降予定

■今回プレゼントするヤマキ商品について

徳一番®花かつお 70g	氷熟®マイルド削り 20g	氷熟®厚削り 70g
		
国内製造のかつお節を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。	カツオを氷温帯でていねいに解凍してうま味成分をキープする「氷温熟成法」により、うま味 No.1※のかつお節。きれいなピンク色と口当たりのよさが特長で、料理のトッピングに使いやすい商品です。 ※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	カツオを氷温帯でていねいに解凍してうま味成分をキープする「氷温熟成法」により、うま味 No.1※のだし取り用に厚く削ったかつお節。だし取りのほか、「かちゅー湯」や「かつおチップ」等のメニューにも使えます。 ※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

新鮮一番かつおパック 2.5g×8P	便利な使い切りパック 1g×12P	かつお粉 40g
		
ハイバリアフィルム※で削りたて食感そのままに仕上げたかつお節。ふんわりと柔らかい削りたての食感と美しい色合いをお楽しみいただけます。 ※当社通常品比	国内製造のかつお節を 1 袋 1g ずつ小分けにした使い切りタイプ。 1 回分にちょうどよく、冷奴やおひたしなどのトッピングに便利です。	うま味と香りが引き立つかつお粉。トッピング（お好み焼き、冷奴、おひたし）や、だし（味噌汁、煮物）などにご使用いただけます。

■「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）

■ヤマキ公式 Instagram について

ヤマキ公式 Instagram（@yamaki_official）は 2021 年 10 月に開設し、2026 年 10 月時点で約 10 万人のフォロワーを有しています。「毎日の食事をもっと楽しく！」をコンセプトに、かつお節やめんつゆ、割烹白だしを活用したレシピや、旬の食材を取り入れたアレンジレシピなど、毎日の食卓に役立つ情報を発信しています。
公式 Instagram URL：https://www.instagram.com/yamaki_official/

■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