



NEWS RELEASE

「かちゅー湯」の無料提供や、かつお節削り体験ワークショップを実施！
ヤマキ 100周年イベント
「母の日に贈ろう、かつお節・だしのおいしさ」
2017年5月6日(土)、7日(日) 二子玉川ライズにて開催

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)は、100周年記念イベント「母の日に贈ろう、かつお節・だしのおいしさ」を2017年5月6日(土)、7日(日)の2日間、二子玉川ライズにて開催いたします。

ヤマキは1917年の創業以来、花かつお・だしの素・めんつゆなど、時代やお客様のニーズに合った商品を販売し、長きにわたって日本の食卓を支えてまいりました。ヤマキの商品を台所で使用し、それぞれの“わが家の味”をつないできたお母さんたちに敬意を表し、「ありがとう、にっぽんのお母さん。」をブランドメッセージとし、100周年のコミュニケーションを展開しています。

今回のイベントは、この100周年のコミュニケーションの一環として、5月14日の母の日にちなんで“かつお節・だしの体験”をテーマとして実施いたします。かつお節やだしの美味しさをより多くの方に味わっていただくために、「かちゅー湯」を来場者に無料提供するほか、実際に親子でかつお節の削り体験ができるワークショップもご用意しております。

鰹節屋・だし屋のヤマキは、本イベントを通して、子どもから大人まで多くの方に、鰹節やだしの魅力を実感いただくことを目指します。

《イベント実施概要》

■タイトル:ヤマキ 100周年イベント

「母の日に贈ろう、かつお節・だしのおいしさ」

■日時:2017年5月6日(土)、7日(日) 11:00~19:00

■会場:二子玉川ライズ ガレリア(東京都世田谷区玉川 2-21-1)

■内容:

①削りたてかつお節を使用した「かちゅー湯」の試食会

「簡単!おいしい!その場でだし体験」

②かつお節削り体験ワークショップ

「親子でかつお節削り体験」

■入場料:無料



《実施内容》

①削りたてかつお節を使用した「かちゆ一湯」の試食会

「簡単！おいしい！その場でだし体験」

かつお節の美味しさを手軽に実感できる、沖縄の伝統食「かちゆ一湯」を無料で提供いたします。「かちゆ一湯」には、削りたてのかつお節を使用します。

「かちゆ一湯」とは

沖縄の各家庭で古くから愛飲されている、かつお節と味噌で作るインスタントスープです。沖縄では、味噌だけでなく梅や生姜を入れるなど、家庭によって様々なレシピが楽しまれています。

かつお節には、9種類の必須アミノ酸や牛肉の約3倍^{*}ものタンパク質など多くの栄養素のほか、かつお節のうま味の主役となるイノシン酸が含まれています。

そんなかつお節で作るかちゆ一湯は、体を芯から温めてくれるため風邪で体力が落ちている時や、二日酔いの際にもおすすめです。

※「五訂増補日本食品標準成分表」より



②かつお節削り体験ワークショップ

「親子でかつお節削り体験」

ヤマキの社員より、かつお節の種類や料理への活用方法など学びながら実際にかつお節削り体験をしていただける、親子で参加可能なワークショップです。ワークショップ終了後には、お土産として、ヤマキの商品をプレゼントいたします。

【実施時間】

5月6日(土)、7日(日) 両日、下記時間で実施。

第1回 ①12:00～12:10 ②12:15～12:25 ③12:30～12:40

第2回 ①13:30～13:40 ②13:45～13:55 ③14:00～14:10

第3回 ①15:00～15:10 ②15:15～15:25 ③15:30～15:40

第4回 ①16:30～16:40 ②16:45～16:55 ③17:00～17:10

第5回 ①18:00～18:10 ②18:15～18:25 ③18:30～18:40

【参加方法】各回、15分前から3回分の整理券を配布

※各回で参加者が、時間指定をすることはできかねますので予めご了承ください。

【参加人数】各回親子6組12名

(1日90組180名、2日間180組360名)

100th
おかげさまで100周年。