

鰹節屋のヤマキの「かつお節広め隊」による 「かちゅー湯」試食配布数が のべ 10 万食を突破！

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）が 2011 年から展開している「かつお節広め隊」による、沖縄の伝統食「かちゅー湯」(*)の試食配布数が 2014 年 3 月で、のべ 10 万食を突破しました。

「かつお節広め隊」は、2011 年 9 月からヤマキが取り組んでいる、かつお節の価値・魅力を実感していただくための活動です。

簡単に自宅で作ることができる沖縄の伝統食「かちゅー湯」の試食を通して、かつお節の魅力である、おいしさや風味を実感してもらうことを主な活動目的としています。また、かつお節を使用する（＝だしを効かせる）ことで味付けの塩分を抑えることができるなど、健康面での価値も試食時には説明を加えながら丁寧にお伝えしています。



これまでに流通企業のべ 121 社、店舗のべ 566 店、イベント会場のべ 35 ヶ所での試食を行い、累計で 10 万人以上の方々に、かつお節の魅力・価値を実感していただきました。

ヤマキでは、今後も「かつお節広め隊」の活動を通して、かつお節の魅力・価値を伝えてまいります。

※「かちゅー湯」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。

かちゅー湯に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あります。かつお節や味噌に豊富に含まれるアミノ酸をたっぷり摂取でき、体を芯から温めてくれるかちゅー湯は、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。

かつお節のおいしさ実感カンタン楽しい“かちゅー湯”特集 <http://www.yamaki.co.jp/recipe/kachuyuu>

【かつお節広め隊 活動概要】

- 活動期間：2011 年 9 月～
- 活動場所：流通企業：のべ 121 社、店舗：のべ 566 店、イベント会場：のべ 35 ヶ所
- 活動内容：かつお節の魅力・価値を実感していただけるメニュー「かちゅー湯」の試食

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマキ PR 事務局（アンティル内） 担当：吉田・飯山・森脇

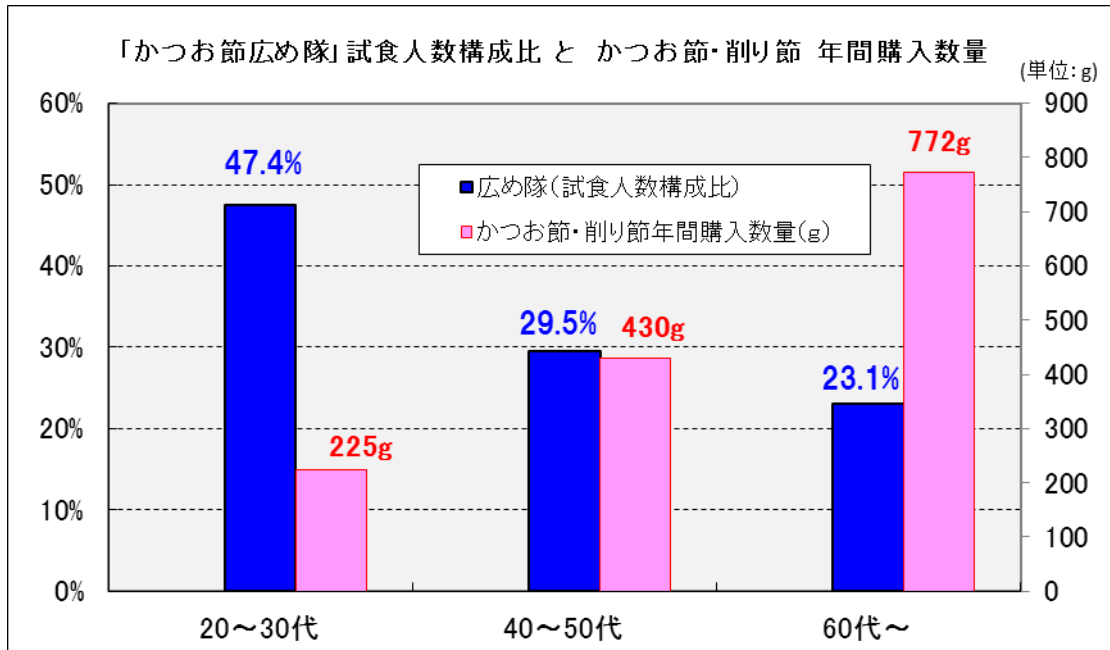
TEL：03-5572-6061

FAX：03-5572-6065

MAIL：yamaki@vectorinc.co.jp

【お客様の反応】

「かつお節広め隊」の活動では幅広い年代のお客様にその魅力をお伝えしています。
特に注目したいのは、試食された方の約半数近くの47.4%が、かつお節の購入量が他の世代と比較しても少ない傾向にある20代~30代のお客様という点です。若年層のお客様ほど「おいしい」「香りがいい」「驚きました」という想像以上の反応が返ってくることが多く、それが「かつお節広め隊」のモチベーションにもつながっています。



※かつお節・削り節年間購入数量 (g) :平成 24 年 家計調査年報より

・お客様の声ランキング (試食時のアンケートより)

1位 おいしい

「かつお節を入ただけでこの味！」(20代主婦)

「こんなにおいしいとは思わなかった」(30代主婦)

2位 簡単・手軽

「お湯を注ぐだけなのに、出汁がきいている」(40代主婦)

「簡単なのにおいしくてからだによさそう」(30代主婦)

3位 だしがしっかり出ている

「簡単なのにだしの風味や味が楽しめる」(40代主婦)

「だしをしっかり取ったみそ汁のよう」(20代主婦)

4位 驚いた！新しい

「こんな食べ方あったなんて、驚き」(30代主婦)

5位 香りがよい