

隔月ごとに変わる旬の「産直食材」と「塩」が当たる 日本海水「お塩と全国のうまいものラリー」第一弾開催 あらゆる食材の美味しさを引き出す塩の魅力を楽しむ

株式会社日本海水(本社 東京都中央区 社長 植岡佳樹)では、2008年7月1日(火)から年間を通して旬の「産直食材」と「塩」のセットなどが当たる「お塩と全国のうまいものラリー」を開始します。

我々の生活に欠かせない塩は、その特性を知り上手く使いこなすことであらゆる食材の美味しさを引き出してくれます。本キャンペーンを通じて、塩の特性と魅力を発見していただくことで消費者の皆様の日常の食生活が更に豊かなものになっていくことを願っています。

第一弾は7月1日(火)～8月15日(金)の間に日本海水HPからご応募いただいた方の中から抽選で、A賞として山形鶴岡市の名産「だだちゃ豆」とサラサラでふり塩に最適な「和の豊塩 本格焼塩」のセットが10名、Wチャンス賞として「和の豊塩 本格焼塩」が50名 計60名に当たります。惜しくも第一弾の抽選に洩れた方も、全国選りすぐりの旬の産直食材と日本海水の種類豊富な塩の中から食材に合った商品のセットを、第二弾、第三弾と隔月ごとに、HP上で発表していきますので、今後もチャンスは続きます。

【第一弾 景品】 7月1日(火)～8月15日(金) 山形県鶴岡市「極味」だだちゃ豆 & 和の豊塩 本格焼塩

枝豆の王様と呼ばれるだだちゃ豆は日本全国でも山形県鶴岡市のごく限られた地域でしか栽培・収穫ができない非常に希少価値の高い枝豆です。その品質の高さは地元生産者が守り続けています。

赤穂の海水塩 100% を使用し 500 以上の高温で焼き上げたまるやかな味わいの「和の豊塩 本格焼塩」を茹で上がっただだちゃ豆にふりかけて召し上がることで、口の中いっぱい甘みと旨味が広がります。

<和の豊塩 本格焼塩> 100gボトル・200gスタンディングパウチ 共に 241円(税込)



【キャンペーン実施概要】

名称：「日本海水 お塩と全国のうまいものラリー」

実施期間：2008年7月1日(火)～8月15日(金) 24:00まで

景品：A賞 山形県鶴岡市「極味」だだちゃ豆 & 日本海水 和の豊塩 本格焼塩をセットで10名様
景品は収穫などの事情により予告なく変更になる場合がございます

Wチャンス賞 日本海水「和の豊塩 本格焼塩」サンプル A賞の抽選から洩れた方の中から 50名様

応募方法：日本海水HPの応募フォームに必要事項を入力し送信

必要事項 アンケートへの回答 〒 住所 氏名・ふりがな 年齢 職業
TEL e-mail

発表：景品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

商品に関するお問合せ先：

株式会社日本海水 TEL:03-5652-8751 URL: <http://www.nihonkaisui.co.jp>

次回予告：第二弾は8月16日(土)から募集開始

兵庫県瀬戸内の天然真鯛 & 日本海水 お塩で減塩が景品に登場



【本件に関する問合せ先】

キャンペーン事務局 (株)インテグレートコミュニケーションズ
〒107-0062 東京都港区南青山 5-11-1 桜井ビル 6F
TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076 担当:村山・島村