

各位

累計販売数 9,900,000 包突破！10 年超えリピーターも続出の“本格和風だし”

自宅で料亭の味「鰹昆亭の和風だし」プレゼントキャンペーン

Instagram公式アカウント開設を記念して、10 月 28 日より開催！

この度、株式会社 IK ホールディングス（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：長野庄吾）の 100%子会社で、テレビショッピング事業を行う株式会社プライムダイレクト（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：森下英則）では、発売 20 年以上、累計販売数 990 万包のロングセラー「鰹昆亭の和風だし」のパッケージリニューアルに伴い、Instagram公式アカウントを開設いたしました。お客様への感謝を込めて、プレゼントキャンペーンを開催いたします。



『鰹昆亭の和風だし』のこだわり

「鰹昆亭の和風だし」は、国内製造のかつお節、北海道産羅臼昆布、天日塩の焼塩という 3 つの厳選素材を使用。アミノ酸調味料を一切使わず、素材本来の旨みと香りを凝縮した顆粒タイプの万能だしです。2003 年の発売以来 20 年以上、累計販売数 9,900,000 包というロングセラーとなりました。（2003 年 6 月～2025 年 9 月 メーカー調べ）

●特徴

1. 厳選素材を使用

日本の 3 大高級昆布のひとつに数えられる「羅臼昆布」の濃厚なだしと、国産にこだわった「かつお節」、海水を太陽と風の力だけで自然蒸発、結晶させた天日塩の「焼塩」が三位一体となった、素材本来の風味と旨味を生かしたおだしです

2. 手軽なのに本格派

顆粒タイプで、水やお湯にサッと溶かすだけで、手軽に料亭のような深い味わいに。

3. どんな料理にも使える
味噌汁・煮物・麺つゆ・炊き込みご飯など和食全般に対応。
4. 個包装でつかいやすく、いつでも新鮮
顆粒タイプ・分包仕様で使いやすく衛生的。
5. 程よい塩味で調味料としても
炒飯や焼うどん、和風あんかけの隠し味にも最適。



『鰹昆亭の和風だし』20年以上愛され続けるだし

鰹昆亭の和風だしがなぜ愛され続けるのか、リピーターの声をご紹介します。

1. 60代男性
ここ数年、ずっとリピートで使い続けています。自然な風味で全く飽きがこないのも、とても重宝しています。我が家の常備品です。
2. 60代女性
何年もリピートしています。料理にも使いますが、濃いめにお湯に溶いて、たこ焼きのつけ汁にしても美味しいです。
3. 70代以上男性
10年以上愛用しています。毎日夕食時、味噌汁の出汁として使用しています。「お宅の味噌汁はとてもおいしい!」とお客がほめてくれます。
4. 50代男性
もう何年もこの出汁を使い続け他の出汁では満足出来ません。煮物、吸い物、鍋物、しゃぶしゃぶ、湯豆腐等、どんな料理にもこの出汁の旨さがたまりません。



『鰹昆亭の和風だし』パッケージを大幅リニューアル

これまで、生協やカタログ通販などを中心に販売してきた『鰹昆亭の和風だし』は、50代以上のリピーターが多く、手軽でおいしい、飽きが来ない素朴で自然なおだしとして、好評をいただいております。より多くの方に『鰹昆亭の和風だし』を知っていただきたいという思いから、パッケージを大幅にリニューアルいたしました。

●パッケージに込められた思い

月明かりが照らす道しるべのように食卓をより美味しくするためのアクセントとしてみなさんの食卓にあり続けたいとの思いをコンセプトに、パッケージのデザインは、老舗旅館のような落ち着いた雰囲気と、本格料亭のような洗練されたイメージを掛け合わせたデザインに仕上げました。

中央の黄金色の丸は、水面に映る月と、お鍋の中で輝く出汁の2つ意味を表しています。

だしの使いやすさ、口にしつけないとわからない美味しさをご体感いただきお使い続けていただくことが私たちのなによりの喜びです。10年以上ご愛用されているお客様が何十年先、世代を超えて100年と愛されるそんなだしを目指しています。

また、パッケージリニューアルに合わせて、Instagram公式アカウントを開設しました。『鰹昆亭の和風だし』の魅力をお伝えしていきます。



単身世帯や、高齢者世帯が増え、料理に関して、少しの量を毎日作っているご家庭では、毎回食材からだしをとるのは難しいというご家庭も多いはず。「手軽に本格だしがとれる」という点でご好評をいただいている『鰹昆亭の和風だし』でお手伝いが出来たら、という思いで、「プレゼントキャンペーン」を企画いたしました。

プレゼントキャンペーン概要

今回のキャンペーンでは、抽選で30名の方に、『鰹昆亭の和風だし』40包入りをプレゼントいたします。ぜひ、キャンペーンにご参加ください。

キャンペーン名：『鰹昆亭の和風だし』アカウント開設記念プレゼントキャンペーン

応募期間：2025年10月28日(火)～2025年11月3日(月)

応募方法：公式アカウントをフォロー＆キャンペーン投稿にいいねしてください。

プレゼント商品：『鰹昆亭の和風だし』40包入りを抽選で30名様にプレゼント

キャンペーンへの参加方法：

【Instagram】(@kakkontei_official)

①Instagram『鰹昆亭の和風だし』アカウントをフォロー

②プレゼントキャンペーン投稿に「いいね！」

③同投稿をストーリーズにシェア

※ストーリーズをシェアで当選確率アップ

https://www.instagram.com/kakkontei_official/

鯉昆亭の和風だしを
抽選 **30** 名様にプレゼント！

応募方法



STEP
01

公式アカウント@kakkontei_official をフォロー



STEP
02

この投稿にいいね！

さらに

ストーリーズでのシェアで当選率 UP↑

プレゼント商品

鯉昆亭の和風だし 40袋(4g×40)

当選人数 抽選で **30** 名様

応募締切 **11 / 03** まで

管理栄養士も認める品質。絶賛の声をいただきました



『鯉昆亭の和風だし』はかつお節のイノシン酸と昆布のグルタミン酸の旨味のバランスが絶妙なので、サッと水に溶かすだけで本格的にだしをとったかのような味わいです。この二つでとるだしは、煮物・味噌汁・麺類のつゆ・炊き込みご飯など和食全般に使えるので汎用性が高いと思います。程よい塩味がついているので、だしの効いた調味料として焼うどんや和風炒飯にもそのままふりかけて使えるのは便利です。

朝からだしをとる時間がないので、時間短縮ができて美味しい味噌汁ができる鯉昆亭の和風だしは本当に助かります。

顆粒タイプのだしはそのまま保存すると湿気を吸って固まってしまったりするのですが、小袋タイプで使いやすいのはよかったです。

※弊社からの依頼で商品のオススメポイントをいただいています。

管理栄養士・フードコーディネーター・料理家 山本 理江（やまもと まさえ）

フリーランスの管理栄養士としての栄養士業務の他、コラムの執筆、食育講演、フードコーディネーターとして商品開発・情報番組 テレビ、ラジオにも多数出演。現在は、栄養指導 8,000 人以上、レシピ作成は数千点の実績を持つ。

2022 年名古屋市より食育イノベーション大賞、一般・個人部門で大賞受賞。

『鯉昆亭の和風だし』商品概要

味噌汁だけではなく、煮物やめんつゆなど、どんな料理にもよく合う万能だし。その秘密は、こだわり続けてこれならいける！という素材だけを厳選したことにあります。顆粒タイプで個包装だから使いやすい！料理に自信の無い方にもあなたの強い味方になること間違いありません！



<賞味期限> 常温 2 年

<原材料> かつお節粉末（国内製造）、食塩、甜菜糖、酵母エキス、昆布粉末
<製造> 日本

<価格> 40 包入り：税込 2,780 円／ 8 包入り：税込 499 円



【Instagram】 https://www.instagram.com/kakkontei_official/

【楽天商品ページ】 <https://item.rakuten.co.jp/deraippai/6274/>

【Amazon 商品ページ】 <https://amzn.asia/d/249fOnI>

【Yahoo!ショッピング商品ページ】 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/primedirect/20742008.html>

【会社概要】

株式会社プライムダイレクトは、お客様の「楽しく、健康に生きる」を応援するために自社で商品を開発・販売しているマーケティングメーカーです。「人々がどのようなお悩みをお持ちなのか」「どんな時に不便を感じるのか」「今世の中にある商品に、どのような改善をするとより良いものになるのか」を考え、“あなたがのぞむ、いっぽさき”を常に目指して商品開発を行っています。

社名	: 株式会社プライムダイレクト
本社	: 〒453-0809 愛知県名古屋市中村区上米野町四丁目 20 番地
東京支社	: 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル 7 階
代表	: 代表取締役 森下英則
設立	: 2014 年 7 月
資本金	: 70 百万円
従業員	: 35 名（アルバイト含む）
ホームページ	: https://primedirect.info/



Primedirect

プレスリリース問い合わせ担当窓口：プライムダイレクト 神谷（かみや）

携帯：080-6980-4498

E-mail：t-kamiya@primedirect.jp