









**人気動画メディア「Tastemade」とのコラボ動画
4月20日ジャムの日に合わせて「手造りジャム」で作るジャム大福
レシピ動画を2020年4月10日(金)12時より一斉公開！！**

加藤産業株式会社（本社：兵庫県西宮市／代表取締役社長：加藤和弥）は、ライフスタイル動画メディア「Tastemade（テイストメイド）」※1を運営するTastemade Japan株式会社（本社：東京都港区／代表取締役：スティーブン・キッド）との共同プロジェクトとして、当社の「手造りジャム」を使用したジャム大福のレシピ動画を、4月20日ジャムの日※2に合わせて、2020年4月10日（金）12時より当社及びTastemadeの公式SNSにて公開いたします。

当レシピは誰でも気軽においしく作ることができるレシピとなっており、「手造りジャム」特有の果実のごろっと感と自然な甘みを、新たな食べ方とともに楽しみいただけます。おうち時間が増える休日に、ぜひお試しください。

また、キャンペーンもあわせて実施いたしますので、下記リンクより公開をお楽しみください。

【公開先リンク】

加藤産業			Tastemade					
Instagram	Twitter	YouTube	Facebook	Instagram	Twitter	YouTube	TikTok	Pinterest
								



動画イメージ①



動画イメージ②



動画イメージ③

※1 Tastemade は、2012年にロサンゼルスで設立された全世界で月間視聴者数 2.5 億人、再生回数 30 億回超を誇るライフスタイル動画メディアです。2016年には日本法人として Tastemade Japan 株式会社を設立、日本オリジナルコンテンツの制作・配信サービスを開始しており、国内 SNS フォロワーは合計 600 万人弱に及びます。

※2 ジャムの日（4月20日）は日本ジャム工業組合により、日本記念日協会に登録された記念日です。この日付は、1910年（明治43年）4月20日に長野県北佐久郡三岡村（現在の小諸市）の塩川伊一郎氏が「苺ジャム」を明治天皇に献上したとの記録があり、明治初期に始まった日本のジャム産業の発展に大きく貢献したとの事から認定されました。



【商品概要】

「手造りジャム」は家庭でジャムを造るのと同じように、食品添加物を使わず、糖とレモン果汁だけでゆっくりと時間をかけて果実を煮詰めて仕上げしております。

果実の実をつぶさないよう、一つひとつ手作業で瓶詰めを行うなど、たくさんのこだわりが詰まった一品として、1997年の発売以降、20年以上の長きにわたってご好評いただいております。



商 品 名：GREENWOOD 手造りジャム

（いちご、オレンジマーマレード、ブルーベリー、りんご）

内 容 量：320g

希望小売価格：630円（税別）

【商品に関するお問い合わせ先】

加藤産業株式会社 上郡工場

TEL：0791-52-1761

受付時間 9：00～17：00（土・日・祝日を除く）

【広報に関するお問い合わせ先】

加藤産業株式会社 社長室

TEL：0798-33-7665

受付時間 9：00～17：30（土・日・祝日を除く）

加藤産業コーポレートサイト <http://www.katosangyo.co.jp/>

カンピージャムサイト <http://www.katosangyo.co.jp/kanpy/>

加藤産業公式ツイッター https://twitter.com/greenwood_kanpy

加藤産業公式インスタグラム <https://www.instagram.com/kanpy0822/?hl=ja>



コーポレートサイト



インスタグラム