

# “GReeeeN×グリーン豆”コラボグッズなどが当たる！ グリーン豆 50 周年記念キャンペーンを実施

春日井製菓株式会社(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:春日井大介、以下当社)は、“GReeeeN×グリーン豆”コラボレーション企画の一環として、「グリーン豆」シリーズなど当社の豆菓子を対象としたレシート応募キャンペーンを 2023 年 5 月 22 日(月)より実施します。

**GReeeeN × グリーン豆**  
コラボグッズ **当たる!**  
スマホで撮ってレシート応募!

合計 <b>25</b> 組 50名様	対象商品 <b>10</b> コで応募 <b>GReeeeN</b> ライブペアチケット ※第1弾のみ応募対象 (6月30日締切)
対象商品 <b>3</b> コで応募 春日井豆菓子 10個入り コラボロゴ入り オリジナルボックスセット	合計 <b>150</b> 名様 ※写真はイメージです
対象商品 <b>1</b> コで応募 えらべる Pay 500ポイント いろいろなPayに換えられる ポイント POINT amazon gift card	合計 <b>450</b> 名様

1.本キャンペーンは春日井製菓株式会社による提供です。本キャンペーンについてのお問い合わせはAmazonではお受けしておりません。GReeeeN×グリーン豆コラボキャンペーン事務局【0120-237-200】までお願いいたします。2. Amazon、Amazon.co.jp およびそれらのロゴは Amazon.com, Inc. またはその関連会社の商標です。

「グリーン豆」は、1973年にえんどう豆をまるごと使った豆菓子として発売され、今年で50周年を迎えたロングセラーブランドです。「グリーン豆」の発売50周年とリニューアルを記念した企画として、アーティストのGReeeeNが新曲『グリーンピース』を書き下ろすなど、「音」と「豆」のコラボレーションを実施中です。

本キャンペーンは、購入レシートの画像をLINE公式アカウントからアップロードして応募するクローズドキャンペーンです。「グリーン豆」シリーズや「ピーナ♪」シリーズを対象に、購入する商品の個数によって応募コースが選べ、合計で650名様にGReeeeNライブペアチケットや“GReeeeN×グリーン豆”コラボグッズなどが当たります。

今後も「GReeeeN×グリーン豆」コラボレーション企画を通じて、新しく生まれ変わった「グリーン豆」の魅力を伝え、50周年を盛り上げてまいります。

## ●キャンペーン概要

タイトル：GReeeeN×グリーン豆コラボキャンペーン

応募期間：2023年5月22日(月)11:00～10月31日(火)23:59

応募方法：レシートを撮ってLINEで応募

レシート有効期間：2023年5月10日～10月31日

賞品：①:GReeeeNライブペアチケット(2023年6月30日まで応募可能)  
②:コラボロゴ入りオリジナルボックスセット  
③:えらべるPay500ポイント

当 選 人 数 : 合計650名様 (①25組50名、②150名、③450名)

必 要 個 数 : ①10コ、②3コ、③1コから応募可能

対 象 商 品 : グリーン豆、ピーナ♪のロゴマークがついている商品

■キャンペーンサイトURL <https://www.kasugai.co.jp/greenmame/campaign/>

■LINE 公式アカウント「グリーン豆50周年キャンペーン」 <https://lin.ee/aAPd8Bb>

### ●商品概要

商品名	グリーン豆	スリムグリーン豆	グリーン豆 塩わさび味	スリムグリーン豆 塩わさび味
パッケージ				
内容量	90g	48g	73g	38g
賞味期限	10カ月	10カ月	6カ月	6カ月
商品特徴	・厳選されたえんどう豆をまるごと使用し、香りのよいサクツとした軽い食感に仕上げました。 ・えんどう豆のおいしさを引き立てるロレーヌ産岩塩を使用した旨塩味の豆菓子です。		・厳選されたえんどう豆をまるごと使用し、香りのよいサクツとした軽い食感に仕上げました。 ・本わさび葉パウダーを使用したツーンと辛いわさび風味が後を引く豆菓子です。	
価格	オープン			
発売日	発売中			

### ●春日井製菓について

1928年に愛知県名古屋市で創業し、現在はキャンディ、グミ、ラムネ、こんぺいとう、豆菓子など幅広い年齢層に支持される菓子を手掛ける菓子メーカーです。主力商品としては『黒あめ』『キシリクリスタル』『ミルクの国』『つぶグミ』『グリーン豆』など。「おいしくて、安心して多くの人々に愛され続けるお菓子作り」という経営理念の追求のため、国際規格である食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」や品質マネジメントシステム「ISO9001」の認証取得といったインフラ面と、商品アイデアや業務改善など、年齢や部署を超えて全員が主体的に参加できる制度やワークスタイルを採り、日々、笑顔の粒をつくっています。

<https://www.kasugai.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

春日井製菓広報 : 田内 MAIL: [cpc@kasugai.co.jp](mailto:cpc@kasugai.co.jp)