



Kosmo Online / Niaga /

Ajinomoto perluas kempen ke Pantai Timur

09 April 2019 3:00 AM



ORANG ramai yang menyertai kempen Ajinomoto di Pantai Timur baru-baru ini.

KUALA LUMPUR - Ajinomoto (Malaysia) Bhd. (Ajinomoto) telah meneruskan kempen Campur, Campur, Siap ke Pantai Timur bermula Februari hingga Mac lalu.

Program tersebut diadakan selepas kejayaan kempen terdahulu yang dianjurkan syarikat pengeluar makanan dan perencah tersebut di Lembah Klang pada Ogos tahun lalu.

Ajinomoto dalam kenyataannya berkata, kempen di Pantai Timur itu meliputi lokasi seperti di Kuantan, Pahang; Kuala Terengganu (Terengganu) dan Kota Bharu (Kelantan) dengan menggunakan kenderaan rasmi Trak AJI-NO-MOTO.

"Kami memberi tumpuan di kawasan pasar basah, pusat perdagangan moden dan kawasan-kawasan pejabat dengan menyediakan lebih banyak aktiviti dan perkongsian maklumat yang menarik kepada masyarakat setempat.

"Ia termasuk demonstrasi memasak, pengagihan sampel menu sayur labu campur serta pertandingan tonton dan menang bagi peluang kepada penonton memenangi hadiah dan cenderamata menarik," katanya di sini baru-baru ini.

Menurut kenyataan itu, Ajinomoto memberikan tumpuan terhadap usaha menangani keperluan sosial dan terus berusaha mempromosikan diet seimbang dalam kalangan masyarakat di Malaysia.

"Kempen 'Campur, Campur, Siap' ini merupakan salah satu inisiatif yang bertujuan untuk menggalakkan pengambilan sayur-sayuran yang lebih banyak bagi menjamin kehidupan lebih sihat.

"Program berkenaan turut selari dengan hasrat penciptaan nilai yang dilaksanakan Ajinomoto bagi memberi idea dan inspirasi kepada suri rumah untuk menyediakan hidangan ringkas, cepat, berkhasiat dan lazat," jelasnya.

Tag Berkaitan

Ekonomi, Perniagaan dan Kewangan

Semasa

Popular

Tercalamnya imej Priyanka Chopra

Isteri minta cerai kerana suami terlalu baik

Kalau hebat sangat, pergilah berniaga di Afghanistan - Mat Sabu

Baby Shima tegur vokal Aliff Syukri

Lupakan kisah lalu - Syed Saddiq

Anggota Rela cedera diragut ketika bertugas

Larikan barang kemas lebih 22 juta baht dalam masa 10 minit