

報道関係者各位

02.青森県版①

2017年09月吉日

今年だば、たんげえ変わるびょん！大したい「話コ」ばしだ
地方新聞社の、のれそれ地元自慢

“ローカルだ掘り出し物”いちばんコ決めると

『全国の地方新聞社が選んだ！こんなのあるんだ！大賞2017』
やってまらどー！

東奥日報社だばって、どしてらあ〜。

全国の地方新聞社厳選お取り寄せサイト「こんなのあるんだ！47CLUB(よんななクラブ)」で、もうすぐ“全国の地方新聞社が選んだ！『こんなのあるんだ！大賞2017』”とばやると！わいは！おべでらが？47CLUB事業さ加盟してら地方新聞社45社46紙が、わあんとどの県ば代表する「こしたのもあるんずな！」と思わずしゃべてまら、おもしえくて、すっげーもんば一年に一回めつける、めでてえ〜賞だ。今年で4回目だど〜。

今年もやるって決ままし、公式サイト(<http://www.47club.jp/kon-aru.award/index>)もでぎだはんで、おめだぢも、ずっぱど宣伝してけねべが〜。

4年目だはんで、たんげも進化すると！『こんなのあるんだ！大賞2017』
キーワードさなるのは、商品の持つてら「物語」ど、地元新聞社の「日々の活動」だど。
2017年度青森県(東奥日報社)のエントリー商品は、こいだはんでな！応援してけえ。



【青森県代表(東奥日報社)】

大間漁師の塩うに

【大間マグロを東京築地に卸す店 魚忠】

<http://www.47club.jp/03M-000057vft/goods/detail/10098941/>

「こんなのあるんだ！」アピールポイント

大間漁師たちはマグロが獲れねえどぎも荒れ狂う津軽海峡さ船ば引つ張る。マグロが獲れねえ3月から6月はウニ漁の最盛期だはんで。マグロ漁ってせば一攫千金が狙えるイメージだばって、そつた漁師は一握り。価格の安定してらウニは大間漁師だちの貴重な収入源さなつてらんだ。塩ウニの原材料は濃厚な旨みが特徴の地元のムラサキウニと食塩のみ。添加物だのは何も入つてねえ。料亭の味つこ、贅沢なひとときを家で楽しめるはんで！

※本リリースの方言・表現は東奥日報社47CLUB担当者の独自見解によるものです※

「全国の地方新聞社が選んだ！こんなのあるんだ！大賞2017」(詳細はこちらをご確認ください)

公式サイト: <http://www.47club.jp/kon-aru.award/index>

公式Facebook: <https://www.facebook.com/konaru47/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 47CLUB(よんななクラブ) 担当: 八木(やぎ)・藤井(ふじい)

電話: 03-5148-4747 FAX: 03-5148-4748 E-Mail: pr@47club.jp