

報道関係者各位

30.和歌山県版

2017年09月吉日

今年はいかに変わるで！大事なのは「ええ話」

**地方新聞社あつつい地元自慢 “いっちゃんローカルな掘り出しもん” を決める
『全国の地方新聞社が選んだ！こんなのあるんだ！大賞2017』
やりまっせ！**

まいど、おおきに、産経新聞社でっせ。

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』”が開催されるんよ。なんや知らへんの？47CLUB事業に入っとる地方新聞社45社46紙が自分とこの県の、いっちゃん「こんなあるんや！」って思わず口に出てしまう、おもしろいすごいもんを見つけて、年にいっぺん、みんなで大賞を決めるめでたい賞なんよ。今年で4回目なんやて。公式サイトもオープンしたさかい、（<http://www.47club.jp/kon-aruru.award/index>）ちゃんとチェックして、当日は絶対取材来てけーよ。

今年のごっつい進化すんで！

大事なのは商品のうしろっかわの「ええ話」と、地方新聞社の「いつもの活動」

2017年度 和歌山県のエントリー商品はこれやで、応援してな！



【和歌山県代表】

鮎ずし

【なかむらの柿の葉ずし本舗】

<http://www.47club.jp/30M-000070fbl/goods/detail/10108621/>

鮎ずしは、和歌山県紀北地域で愛されちゃーる郷土料理。そんな中でも、なかむらの柿の葉ずし本舗の鮎ずしは、「和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)推奨制度」に選ばれとる一品。県内で獲れた鮎を使って、細かく手仕事で内臓をきれいにとっちゃうし、鮎特有の臭みは全然ないねん。元々、仕出し料理屋やった中村屋伝来の『美味しさ最優先』の調理方法を守っちゃーるさかい、賞味期限は50時間。それでも、ネット通販でも美味しく食べてもらうため、発送前に必ず電話でお届け予定日時に商品を受け取れることを確認する一手間を惜しまへん。そんな同店は、店主であるお母様が調理・製造、発送、店頭販売を行い、47CLUBのEC業務は香港在住の娘さんが担当しちゃーります。こんなのあるんだ！大賞受賞を機に、和歌山を代表する店舗になってな！

※本リリースの方言・表現は産経新聞社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-aruru.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