

報道関係者各位

34.鳥取県版

2017年09月吉日

今年のごっつい変わるだけえ! キーワードは「物語」 地方新聞社の地元自慢「じげの掘り出しもん」を決める

『全国の地方新聞社が選んだ! こんなあるんだ! 大賞2017』 開催するでえ

こんにちは、新日本海新聞です。

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、さーでに“全国の地方新聞社が選んだ! 『こんなのあるんだ! 大賞2017』”が開催されるで。47CLUB事業に入るとる地方新聞社45社46紙が自分やあ県の、「こんなあるだかいな!」ってつつい言っちゃう、どえりやー商品を発掘して、みんなで大賞を決めるっちゅう賞だがいな。今年で4回目だ。公式サイトもオープンしたけえ、(<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つかーさい!

今年のごっつい進化するで!

大事なんは商品の裏側にある「物語」と、地方新聞社の「いつもの活動」

2017年度 鳥取県のエントリー商品はこれだっちゃ!



【鳥取県代表】

吾左衛門鮭境港サーモン

【米吾】

<http://www.47club.jp/34M-000009/goods/detail/10112016/>

300年っちゅう長い歴史がある米吾の吾左衛門鮭と、抜群の環境で育った境港サーモンがコラボした逸品。境港サーモンは、稚魚の時は名峰大山の淡水で育つだけどなあ、200~300gになると日本海の境港の養殖場に移ってごっつい大事に育てられるで。鳥取県の名産ブランドまでになった境港サーモンに注目した米吾が新商品を開発したで。

「吾左衛門鮭境港サーモン」は、脂がちょうどよく乗ったサーモンの背身が鳥取県産米の酢飯とごっついマッチしとるだっちゃ! シヤリの間には、サーモンの腹身と二十世紀梨の地酒で漬けたっちゅう砂丘長芋が抜群の食感とともに存在感を出とるだがいな。洋風の寿司だけえ、オリジナルペッパーやオリーブオイルで食べるのがええで。鳥取県産食材がようけ詰まったごっつい旨い寿司だえ。

※本リリースの方言・表現は新日本海新聞社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