

報道関係者各位

41.福岡県版

2017年09月吉日

今年はずかづか変わるばい！ 大事なんは「よか話」
地方新聞社のあつか地元自慢 “いちばんローカルな掘り出しもん” ば決める
『全国の地方新聞社が選んだ！ こんなんあるんだ！ 大賞2017』
やりますばい！

いつもお世話になつとります、西日本新聞社です～。

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、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』”が開催されるつたい。なんね、知らんとー？ 47CLUB事業に入つとー地方新聞社45社46紙が、自分とこん県の、いちばん「こげんのあるつたい！」て思わず言うてしまう、おもしろくてすごかもんば見つけて、年にいっぺん、みんなで大賞ば決めるおめでたーい賞やなかね。今年で4回目なんばい。公式サイトもオープンしたけん (<http://www.47club.jp/kon-aruru.award/index>)、ちゃんとチェックして、当日は絶対取材に来んしゃい！

今年はずかづか進化するばい！

大事なんは商品の後ろ側ん「よか話」と、地方新聞社の「いつもん活動」

2017年度 福岡県のエントリー商品はこればい、応援してくれんね！



【福岡県代表】

“めんたいことりんごに抱かれた”
ちふね鰯

【千舟鰯】

<http://www.47club.jp/41M-000098spm/goods/detail/10096091/>

脂ののった大きなイワシば、福岡ソウルフード・辛子明太子とりんごで骨まで軟らかー煮込んだもんです。開発んきっかけは「千舟鰯」3代目・美羽さん。「イワシは骨が多くて食べにくいけん、好かん！」と言う美羽さんに、「青魚は栄養たっぷりやけん、食べてほしか。骨ごと食べるーごとすりゃよかつたい！」と思立った父・誠さんが、3年かけて完成させんしゃった。イワシの下ごしらえに1日、骨まで軟らかー煮込むとに1日、味を染み込ませるとに1日と、ばりばり手間暇かけて作つとー。りんごでとろみば付けることで明太子がイワシによう絡み、ご飯のおかずにも、お酒のおつまみにも、ちかづか合うばい！ こげんと、他に見たことなかる？ ぜひ食べてみらんね！

※本リリースの方言・表現は西日本新聞社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！ こんなんあるんだ！ 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