

報道関係者各位

2015年11月吉日

全国の地方新聞社とうすい百貨店が厳選した逸品が大集合!!

第4回

全国美味物語

うすい百貨店 10階 催事場にて開催！

全国の地方新聞社厳選お取り寄せサイト「47CLUB(よんななクラブ)」を運営する株式会社47CLUB(以下47CLUB)と福島民報社は、11月11日(水)～11月17日(火)の7日間、福島県郡山市のうすい百貨店10階 催事場にて、日本各地の逸品グルメを集めた催事「第4回 全国美味物語」を開催いたします。

<http://www.usui-dept.co.jp/event/30397/>

■今回は、三重県の銘菓「赤福」が、東北地方では十数年ぶりとなる茶屋を開いて皆さまをおもてなし。ぜひ作りたてを食べていただくべく、会場でお待ちしております。

ほうじ茶セット 290円(税込) 他



【東京新聞推薦】(東京都)

チョップカツバーガー 601円(税込) / 小島商店

黒毛和牛を大胆に包丁でチョップした(叩いた)だけの、粗挽きよりもゴロゴロの食感が楽しめる大人気のチョップカツを、バーガーに仕立てた新商品が初登場！  
シンプルな味付けでお肉の旨みをダイレクトに感じられる、そんなバーガーです。

新商品初登場！



【埼玉新聞社推薦】(埼玉県)

ふわふわ揚げせん 432円(税込) / 本手焼 おおとり

国産米100%の記事をさっと油で揚げ、だし屋さんこだわりの刺激的なスパイス(一味、山椒・カレー)をまぶした、サクサクのやみつきせんべい。

だし粉を提供するのは、鹿児島で本物にこだわり続けるだし本舗 三州屋。同店も今回の催事に出席しており、見事なコラボ商品となっています。



初出展

会場内  
コラボ商品！



**アワード受賞!**

【福井新聞社推薦】 (福井県)

元祖焼き鯖寿司 1,242円 (税込) / 越前 三國湊屋

職人の手により、直火を使って臭みの無い香ばしい味わいに焼き上げた肉厚な鯖と、この商品のために独自に味付けした酢・生姜を使用した看板商品。今や福井県に焼き鯖寿司は数多くあるけれど、発祥はココ『越前 三國湊屋』。このたび、47CLUBが主催するアワード『こんなのあるんだ! 大賞2015 商品部門優秀賞』も受賞しました。

こんなのあるんだ! 大賞2015とは・・・

「47CLUB」で販売されている約35,000商品の中から、サイトに訪れたお客様が商品を見たとき、知ったときに「こんなのあるんだ!」と驚いていただけのような商品を全国の地方新聞社員が選び、表彰する制度です。

表彰は、地方新聞社45社46紙が投票して選んだ商品を表彰する「商品部門」。

47CLUBが主催する百貨店催事での販売実績や、サイト「47CLUB」で高い販売実績を出し、ユーザーからより多くの支持を得たショップを表彰する「ショップ部門」の2部門を設置しています。

[http://www.47club.jp/contents2/arunda\\_award2015.html](http://www.47club.jp/contents2/arunda_award2015.html)

【北海道新聞社推薦】 (北海道)

ヨーロッパブレンド 801円 (税込) / 早川コーヒー

北海道で唯一のコーヒー生豆卸商社でもある早川コーヒーは、200℃から225℃まで、5℃ずつ焙煎温度を変えて苦みや酸味のバランスを変化させ、1人1人の嗜好に合った一杯をご提供しています。産地から直輸入のため、通常この価格ではなかなか手に入りません。リピーター続出のコーヒーです。



初出展

**本場のクオリティ!**



初出展

【沖縄タイムス社推薦】 (沖縄県)

アグーカレー 416円 (税込) / めーべるあ〜ぐう

純血のアグー黒豚を一頭買いし、贅沢に使用した旨みたっぷりのカレーです。

他にも、しゃぶしゃぶセットや餃子、アグーローズの西京みそ焼きなど、希少なアグー黒豚を使った商品が多数ラインナップ。本場沖縄の味をお楽しみいただけます。

**贅沢・希少素材!**

次のページも  
ご覧ください!





【秋田魁新報社推薦】 (秋田県)

レモンジンジャースライス 1,296円 (税込)

／ローズメイ

スライスした防腐剤不使用のレモンと生姜を、それぞれ蜂蜜と果糖で煮詰めました。瓶詰は一枚一枚交互に手作業で行います。果実を丸ごと味わえる無添加ジャムです。

今年度、47CLUBが主催するアワード『こんなのあるんだ! 大賞2015 ショップ部門 優秀賞』を受賞しました。

アワード受賞!



<催事概要>

【事業名称】 : 第4回 全国美味物語

【主催】 : 株式会社47CLUB、福島民報社

【後援】 : 福島テレビ、福島中央テレビ、福島放送、  
テレビユー福島、ラジオ福島、ふくしまFM

【開催日時】 : 平成27年11月11日 (水) ~17日 (火) の7日間  
午前10時~午後7時  
最終日は午後5時閉場

【会場】 : うすい百貨店 10階 催事場

【詳細】 : <http://www.usui-dept.co.jp/event/30397/>

- 商号 : 株式会社 47CLUB(よんななクラブ)
- 代表者 : 代表取締役社長 栗田 健一郎
- 設立 : 2008年7月
- 事業内容 : 全国の地方新聞社が厳選した商品を、インターネット等で販売するサービスの提供
- URL : <http://www.47club.jp/>
- 所在地 : 東京都中央区築地1-12-6 4F
- 資本金 : 2億2,500万円

【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) 広報担当:山本(やまもと)

電話03-5148-4747 E-Mail:[pr@47club.jp](mailto:pr@47club.jp)



**赤福茶屋登場**  
赤福茶屋の「赤福」は、江戸時代から続く老舗の味。赤い豆餡が特徴で、お茶との相性が抜群です。お取り寄せも承ります。



**私のイチ押し**  
京都府京都市  
京都府京都市の「極」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**赤福茶屋登場**  
赤福茶屋の「赤福」は、江戸時代から続く老舗の味。赤い豆餡が特徴で、お茶との相性が抜群です。お取り寄せも承ります。



**私のイチ押し**  
京都府京都市  
京都府京都市の「極」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**私のイチ押し**  
京都府京都市  
京都府京都市の「極」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**私のイチ押し**  
京都府京都市  
京都府京都市の「極」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**巧工新館**  
巧工新館の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**東京新館**  
東京新館の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**北海道新館**  
北海道新館の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**肉厚本たらバガニ**  
肉厚本たらバガニは、北海道産の新鮮な蟹を使用したおもち。お取り寄せも承ります。



**北海道新館**  
北海道新館の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**北海道新館**  
北海道新館の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**新島日報**  
新島日報の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**新島日報**  
新島日報の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**河北新報**  
河北新報の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**下野新報**  
下野新報の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**福井新報**  
福井新報の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**山形新報**  
山形新報の「おもち」は、伝統的な製法で作られたおもち。お取り寄せも承ります。



**福島民報**  
広告特集  
企画制作  
福島民報社広告部

47 CLUB  
おんなクラブ

第4回 全国の地方新聞社とうすい百貨店が大集合!!

11月11日「水」17日「火」うすい百貨店10階催事場

**全国美味物語**

「あの47CLUBがうすい百貨店にやってきました」  
全国45地方新聞社が運営するサイト「47CLUB」は地元で精進した新聞社が厳選した店舗、逸品(約1,300店舗35,000商品)を集めたお取り寄せサイトです。なんと、普段はネット上では買えない逸品がうすい百貨店に大集合します!!

イトもうすい 夢のデパート

**うすい百貨店**  
〒963-8004 青森県青森市中央13番1号  
TEL 024-932-0001(代)

47 CLUB  
おんななクラブ

第4回 全国の地方新聞社とうすい百貨店が厳選した逸品が大集合!!

# 全国 美味 物語

11月11日(水)~17日(火)うすい百貨店10階催事場



**静岡新聞**  
静岡産茶葉  
静岡産茶葉を使用した  
お抹茶です。  
お抹茶は、お茶の葉を  
蒸し蒸らして、乾燥し、  
お茶葉を細かく砕いた  
お抹茶です。  
お抹茶は、お茶の葉を  
蒸し蒸らして、乾燥し、  
お茶葉を細かく砕いた  
お抹茶です。



**中白新聞**  
おにぎり  
おにぎりは、お米を  
炊き、おにぎりを  
握ります。  
おにぎりは、お米を  
炊き、おにぎりを  
握ります。



**岐阜新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**岐阜新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**中はしっとり  
外はサクサクッ**  
お肉とお野菜を混ぜ、  
お皮を巻きます。  
お肉とお野菜を混ぜ、  
お皮を巻きます。



**実演**  
天ぷら  
天ぷらは、お肉と  
お野菜を揚げます。  
天ぷらは、お肉と  
お野菜を揚げます。



**実演**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**日本海新聞**  
焼き鳥  
焼き鳥は、お肉を  
串に刺し、焼きます。  
焼き鳥は、お肉を  
串に刺し、焼きます。



**神戸新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**中白新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**中白新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**自家製スープが  
おいしさの秘訣**  
自家製スープは、お肉と  
お野菜を煮込み、  
お汁を取ります。  
自家製スープは、お肉と  
お野菜を煮込み、  
お汁を取ります。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



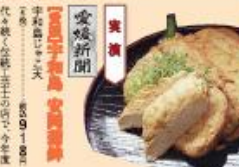
**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。



**山陰新聞**  
ぎょうざ  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。  
ぎょうざは、お肉と  
お野菜を混ぜ、お皮を  
巻きます。

**お買上げ抽選会!!**  
11月11日(水)~17日(火)  
10階特設コーナー  
会期中、10階催事場にて、お買上げレシート税込3,000円毎に1回抽選いただけます。  
1 「47CLUB」オリジナルカタログギフト「贈りもの弁当」 3名様  
カタログの中よりお買上げの総額をプレゼント  
47CLUBオリジナルカタログギフト「贈りもの弁当」をはじめ各種の商品が300名様に抽選で当たる!

※天候、災害等により、入場者数制限により抽選されない場合がございます。抽選当日の抽選結果は、抽選結果発表の場にて発表いたします。抽選結果発表の場にて発表いたします。抽選結果発表の場にて発表いたします。抽選結果発表の場にて発表いたします。