

未来のふるさとを担う、新しい名物を表彰！

「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー ベストアイデア部門」

1次審査通過 10商品が決定!!

2016年1月20日(水) 最終審査会/表彰式を開催!

見つけた。未来を輝かせる、ふるさとの名品たち。



ふるさと名品
オブ・ザ・イヤー
ベストアイデア部門



この度、全国の地方新聞社が厳選したお取り寄せサイト「47CLUB(よんななクラブ)」(株式会社47CLUB、東京都中央区築地、代表取締役社長 栗田健一郎)は、地域の将来を支える名品と、その市場開拓を支援する表彰制度「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」において、「斬新な切り口」「独自のストーリー」「卓越したクリエイティビティ」「消費者ニーズの掘り起こし」等の観点から、「ベストアイデア部門賞」を表彰することとなりました。

この度は、全国の事業者から募った応募商品の中から、1次審査を通過した10商品の最終候補をご案内させていただきます。まるで高級ブティックのようなパッケージにつつまれた、宮崎県の新名物「宮崎キャビア 1983」を使った大人のためのクッキーや、福井県を代表する伝統食「へしこ」の技術でイノシシ肉を漬け込んだ和製生ハム、山口県の銘酒「獺祭」の酒粕に漬けこんだとらふぐなど、ご当地色あふれるバラエティ豊かな商品をぜひご覧いただけますと幸いです。

最終審査会は、2016年1月20日(水)を予定しており、商品プレゼンテーションを受けて、全国の地方新聞社の代表らによる投票を行う予定です。最優秀賞に選ばれるのはどの商品になるのか!?是非ご期待ください。

●ふるさと名品オブ・ザ・イヤーとは

地域の将来を支える名品とその市場開拓を支援する表彰制度です。地域の魅力づくりを応援する民間企業が、各地域に眠る名品とそれを支えるストーリーや取組をそれぞれの視点で選び表彰。さまざまな切り口の部門賞が並ぶのが大きな特徴です。また、政府の後援も得て、地域の活性化を生みだしていきます。

※ふるさと名品オブ・ザ・イヤー 公式サイトはこちら

<http://furusatomeihin.jp/index.php>

※ベストアイデア部門 10商品の詳細はこちら

<http://www.47club.jp/contents2/furusatomeihin.html>

◀ 「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」 1次審査通過商品一覧 ▶

■【青森県】東奥日報社推薦

地域の課題を解決！ 日本一のごぼうで作る「食べるごぼう茶」



遡ること、この世にごぼう茶の無い時代。

青森県三沢市は日本一のごぼう生産量を誇るが、多くのごぼう生産者は儲かりませんでした。その理由は形が悪いからと流通に乗ることなく廃棄されていた規格外ごぼうが毎年大量に生まれていたからです。

その廃棄ごぼうを活用し、美味しいハーブティに生まれ変わらせ、農家さんの収入安定を目指したい！ そんな想いで青森ごぼう茶は生まれました。加工場をシャッター街化した商店街の中に作り、障がい者や若年者といった就労困難者が商品製造を行うことで、当事者では解決できない地域課題を、ごぼう茶の製造を通じて取り組んでいます。

(青森県『おかわりしたくなる 青森ごぼう茶』/青森ごぼう茶の Growth)

■【宮城県】河北新報社推薦

1本の中に苺 1.2kg のぜいたくさ 東日本大震災の復興の象徴となった苺ジュース



宮城県山元町は東北一の苺の産地。しかし東日本大震災で大きな被害を受けました。復興の象徴となったのがこの苺でした。苺を使ったジュースができないかと試行錯誤を重ね、ようやく製品化できた商品です。「何も足さない・かざらない」をモットーに作った、苺ジュース 1本の中に苺が約 1.2kg 入っている贅沢なストレートジュースです。国内を探しても 100%の苺ジュースはどこにもありません。是非一度ご賞味ください。

(宮城県『ストロベリーピュア 100 苺しぼりたて』/田所商店)

■【新潟県】新潟日報社推薦

かつて農民の野良作業を助けた綿布「亀田縞」がおしゃれなワンピースになって復活



「亀田縞」は大正・昭和初期全国に流布し、戦後途絶えたあと平成 17 年に復活した地域の綿布。水と泥汚れに強い丈夫で素朴な味わいを持つ実用向きの布で、かつては野良着として腰まで水に浸かって行う過酷な農作業を助けてました。この布の素晴らしさや風合いを実感してもらえるようにと作ったワンピースは、シンプルなデザインながら、布の使い方を変え他の布とはぎ合わせる等、職人による丁寧な仕立てで地味な色柄を現代に 5 年 10 年さらに先まで着てもらえる工夫を凝らしています。

(新潟県『亀田縞一年中のワンピース』/パクチャープラス)

◀ 「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」 1次審査通過商品一覧 ▶

■【福井県】福井新聞社推薦

新たなジビエ料理 福井伝統食「へしこ」の技術でぬか漬けにしたイノシシの「和製生ハム」



農作物を食い荒らすイノシシの肉を食用としてブランド化しようと、福井県に江戸時代から伝わる伝統の保存食「へしこ」の技法を活かした新しいジビエ料理。有害駆除が問題になっているイノシシも輸送や食肉処理のコストが高いこと等から、多くが山に埋められたり、焼却されたりしている状況を目の当たりに商品化しました。ヘルシーなイノシシ肉をへしこにすると肉のうまみが増し、芳醇な香りが相まって、和製の『生ハム』のような味わいが楽しめます。

(福井県『イノシシのへしこ』/越前三國湊屋)

■【静岡県】静岡新聞社推薦

全体の数%しか流通しない“幻”の天然インドマグロ 『インド鮪同好会 まぐろフレーク』



脂のうまみが濃く、赤身に甘さがあるインド鮪。特に赤身は「赤いダイヤ」と呼ばれ、見た目も鮮やかで旨みと甘みでは他のマグロよりズバ抜けています。その漁獲高は全体のわずか数%。プロ向け以外にはほとんど流通しないことから「幻のまぐろ」とも。

釣ってすぐ船上で瞬間冷凍された天然インド鮪の鮮度をそのままにフレーク仕上げ。熱々ごはんにはパリリと乗せたら、醤油を垂らして、ひと混ぜしてからお召し上がりください。凝縮した旨みと甘みが広がります。

(静岡県『インド鮪同好会 まぐろフレーク』/焼津マルイリ)

■【広島県】中国新聞社推薦

ワルに見えるけれど本当は… 海苔そのものを楽しむ 新感覚ののりスナック!



既存の海苔天より、もっと海苔そのものをスナック感覚で食べられるように試行錯誤しサクサク新食感の海苔スナックを生み出しました。厳選した国産海苔のみを贅沢に使い、広島ならではの好み焼き味と瀬戸内レモン味のクセになる2味が誕生。パッケージは“外から見た広島県人”をイメージ、方言の強さからコワイと誤解されがちな広島県民を海苔で作った強面と巻紙をめくるとかわいらしい顔が現れて、本当はやさしい県民性を表現しています。

(広島県『ワルのりスナック』/丸徳海苔)

◀ 「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」 1次審査通過商品一覧 ▶

■ 【鳥取県】新日本海新聞社推薦

いつもの食卓に華が咲く 日本の「しょう油」の新ステージ 『ピンク醤油華貴婦人』



和食の象徴「しょう油」の常識を女性の視点から覆した「ピンク醤油華貴婦人」。それは鳥取県産の野菜「赤ピーツ」を原材料に使用し、再現した鮮やかなピンク色。もちろん味はしっかりとしたしょう油そのもの。肉じゃが、冷奴、刺身、パスタ…ピンク醤油を使えばお洒落な料理に生まれ変わります。プリリアントアソシエイツ社長の福嶋氏は女性ならではの発想で鳥取を盛り上げ、2014 年には「女性起業家大賞優秀賞」、2015 年には内閣府主催の「女性のチャレンジ賞(男女共同参画担当大臣賞)」、(株)47CLUB 主催「ごんなのあるんだ! 大賞 2015 最優秀賞」を受賞しています。

(鳥取県『ピンク醤油華貴婦人』/ピンクの醤油)

■ 【山口県】山口新聞社推薦

山口県の二大ブランド 「とらふぐ」と「獺祭」がコラボレート



地元山口にこだわり、山口県の二大ブランドである下関の「とらふぐ」と銘酒「獺祭(だっさい)」をコラボレーションさせ生まれた商品です。

言わずと知れたふぐの王様「とらふぐ」を、山口県を代表する銘酒「獺祭」の大吟醸酒粕で漬け込み味わい深く仕上がり、芳醇な獺祭大吟醸酒粕のフルーティーな香りが食欲をそそります。お酒が好きな方はもちろんですが、お酒が苦手な方でも食べやすい仕上がりとなっているのに加えてグリルで焼くだけの調理が簡単であるというのも魅力のひとつです。

(山口県『とらふぐ大吟醸粕漬』/下関 関とら)

■ 【宮崎県】宮崎日日新聞社推薦

国産キャビアを手軽に楽しめる… 選び抜かれた「岩塩」が引き立てるキャビアンクッキー



1983 年から研究が始まり 30 年以上もの歴史をもつ、宮崎キャビア 1983。その美味しさの秘訣の一つ、選び抜かれた「岩塩」に着目し、岩塩の美味しさを伝えることで宮崎産キャビアのこだわりを知ってもらいたいと開発したのがキャビアンクッキーです。選び抜かれた岩塩とドライキャビアパウダーを贅沢に練り込んでおり、ザクザクとした食感と程よく強い塩味が特徴。高級食材であるキャビアを手に入れやすい価格で、お菓子として気軽に楽しみいただけます。

(宮崎県『キャビアンクッキー(ソルトテイスト)』/in SEASON 食旅ギフト)

ごんなのあるんだ!

47
CLUB
よんななクラブ

全国の地方新聞社厳選！お取り寄せサイト

47CLUB プレスリリース

株式会社 47CLUB(よんななクラブ)

〒104-0045 東京都中央区築地 1-12-6 築地えとビル 4F

TEL : 03-5148-4747 FAX : 03-5148-4748

E-Mail : pr@47club.jp HP : <http://www.47club.jp/>

≪「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」 1次審査通過商品一覧≫

■【大分県】大分新聞社推薦

1年にたった2日しかとれない 大自然が生んだ奇跡の逸品



1年に2日だけ、12月の大潮の真夜中に漁を迎える「2日ひじき」。
姫島のおばあちゃんたちが知っていた美味しいひじきの時期をこだわった
結果、たったの2日と言う短い期間に採れるひじきにたどり着きました。
そのおばあちゃん達が代々継承してきた伝統の「大釜薪炊き製法」と、島
民による手作業で作られたひじきは、他のひじきには無い、柔かくシャキ
シャキとしたひじきになっています。

(大分県『幻の2日ひじき』/姫からの贈りもの)

●47CLUBとは・・・

47CLUBは、「地方を元気に 日本を豊かに」を合言葉に、2007年にスタートした全国の地方新聞社が発掘・厳選した地域の商材を販売するインターネットサイトです。2008年に運営会社の(株)47CLUBを設立し、今ではインターネット販売のみならず、B to B販売、百貨店催事販売、海外販売など、全国の事業者様の販路拡大課題、また商品開発課題に対してのソリューションやサポートを行う事業展開を行っています。現在、サイト「47CLUB」では、約1,300ショップが合計約3万5,000商品の販売を行っています。

<47CLUB>

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

所在地 : 東京都中央区築地 1-12-6 築地えとビル 4F

設立 : 2008年7月

資本金 : 2億2,500万円

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/>