

こんなのあるんだ大賞2017 都道府県商品リスト

	NO	都道府県	新聞社名 / 事業者名	写真	商品概要	
北海道	1	北海道	北海道新聞社		商品名	農家のベーコン
			札幌バルナバハムショップ		キャッチコピー	プロの料理人も認める味
			ストーリー		アピールポイント	
			<p>新鮮な豚ばら肉をじっくり塩漬けたのち、豚の血液成分を表面に塗リスモークすることで旨味を閉じ込めるなど、本場ドイツの製法にこだわって丁寧に作り上げています。厚切りにして、さっと焦げ目がつく程度に焼きお召し上がりいただくと、肉の柔らかな食感とジューシーな美味しさが存分に味わえ、ビールに最適です。</p>		<p>手を抜かず丁寧にものづくりに励んでいる札幌バルナバハムの姿勢を、その商品を通して皆様にご覧いただきたく、思っています。</p>	
			商品URL	<a href="http://www.47club.jp/01M-000089evo/goods/detail/10034442/">http://www.47club.jp/01M-000089evo/goods/detail/10034442/</a>		
青森県	2	青森県	東奥日報社		商品名	大間漁師の塩うに
			大間マグロを東京築地に卸す店 魚忠		キャッチコピー	大間ブランドここに極まる！贅沢極上の塩ウニ
			ストーリー		アピールポイント	
			<p>大間漁師たちはマグロが獲れない時期も荒れ狂う津軽海峡へ船を走らせる。マグロが獲れない3～6月はウニ漁の最盛期だから。マグロ漁という一攫千金を狙えるイメージだが、そんな漁師は一握り。価格の安定しているウニは大間漁師たちの貴重な収入源となっている。大間のウニ漁は沖合の水深が深いところにいるウニを狙う伝統のウニ籠漁。船の上からエサの入ったかご一つ、また一つ海へと投げ入れる。足がロープに絡まって海に落下することもある危険な作業だ。だが漁師たちは臆することなく海へと立ち向かう。厳しい自然と対峙し続けたその姿勢が、今日の「大間ブランド」の礎となっている。</p>		<p>大間漁師の生活を長年支えてきた塩ウニ。漁師たちはマグロの獲れない時期はウニ漁に繰り出し、生計を立ててきた。塩ウニの原材料は濃厚な旨み特徴の地元のムラサキウニと食塩のみ。添加物等は一切使用していない。塩分は控えめ。長年試行錯誤して完成した、素材の甘みを存分に活かす製造方法で作られている。料亭の味わい、贅沢なひとときを家庭の食卓で！</p>	
			商品URL	<a href="http://www.47club.jp/03M-000057vft/goods/detail/10098941/">http://www.47club.jp/03M-000057vft/goods/detail/10098941/</a>		
青森県	3	青森県	デーリー東北新聞社		商品名	【みんなが好きなカレー味！】マジDE旨い！サバディップ カレー味
			八戸朝市さばのマルカ 47CLUB店		キャッチコピー	もう魚嫌いとは言わせない!!マジ旨サバディップ!!
			ストーリー		アピールポイント	
			<p>合同会社マルカネが、商品を開発する上で大切にしてきたのが、地元の人々とのつながり。ヒット商品となった『サバリックみそ』も地元の高校生と一緒に商品開発した商品だ。地元の食材をより多くの人に美味しいといってもらおうと。</p>		<p>八戸市は日本有数の漁業の街。そんな中でも有名なのが「八戸前沖サバ」。しかし、近年若者の魚離れが顕著になり、せっかくのブランドサバをできるだけ多くの人に味わって欲しい!!そんな想いから誕生したのが『サバリックみそ』。魚特有の生臭さをサバの落とし身(マグロの中落ちのような行程で生の状態からほぐす)を使用することでサバの生臭さを消すことに成功。ごはんのお供として大人気となった。そんな『サバリックみそ』ですが、ごはんのお供の領域を抜け出すことができずじま。そこで誕生したのが新商品『サバディップ カレー味』。『サバリックみそ』の味噌ベースからカレーベースに変更することで、若者の好むハンやバスタ、ピザに活用できる商品として普及を見込んでいる。多くの若者が「マジで魚うめ〜」と喜んでくれる商品。</p>	
			商品URL	<a href="http://www.47club.jp/saba-marukane/goods/detail/10109349/">http://www.47club.jp/saba-marukane/goods/detail/10109349/</a>		
秋田県	4	秋田県	秋田魁新報社		商品名	ソーセージ4種入り【ま〜いけるセット】
			ポルミート		キャッチコピー	秋田発の「ソーセージ革命」を起こす。
			ストーリー		アピールポイント	
			<p>秋田弁を流暢に話すタベルスキ・マイケル社長は、母国ポーランドで知り合った秋田県大仙市出身の奥村との結婚を機に、2003年に来県。会社勤めを経て、2013年夏からポーランド産サラミの輸入販売を開始。輸入規制や税関のルールを一から学んだ。ポーランドは伝統的に食肉加工が盛んで技術も高いが日本での知名度は低い。「秋田の食材で本場の製法によるソーセージを作りたい」と、2年前に横手市の精肉店の一部を間借りして自社製品の製造販売をスタート。今年5月には大仙市に自社工場が完成し、小売店での販売も本格化している。自社のソーセージを売り出すことは当初からの目標だった。「秋田とヨーロッパを結ぶ役割を果たしたい」「安心・安全とユニークなおいしさのコラボレーションを可能にしたい」「絶対に喜んでもらえる味を食卓に届けたい」食べるの大好きタベルスキ社長は、こんな強い思いを持っている。</p>		<p>ポーランド出身のタベルスキ・マイケル社長が手掛ける、秋田の豚肉を本場ヨーロッパの製法で仕上げたソーセージの詰め合わせ。2015年にソーセージ作りで40年以上の経験がある職人をポーランドから招待。2週間にわたり製法の指導を受け、日本人の味覚に合うよう商品を改良。今年5月に完成した自社工場では、ヨーロッパ製の大型機械の導入し、一日に最大5トンの製造量を誇る。</p>	
			商品URL	<a href="http://www.47club.jp/05M-000069uio/goods/detail/10111299/">http://www.47club.jp/05M-000069uio/goods/detail/10111299/</a>		
岩手県	5	岩手県	岩手日報社		商品名	6か月熟成 紫波町のぶどうジュース/ワイナリーが手掛ける飲むぶどう!
			自園自醸ワイン紫波 47club店		キャッチコピー	ワイナリーが手掛けたぶどうのストレートジュース
			ストーリー		アピールポイント	
			<p>原材料がブドウだけのストレートジュースは、もともとブドウ農家が選摘みの完熟ブドウを使って自分たちで飲むために作っていたもの。時々地元の産直に並ぶそのジュースが評判を呼び、「せっかくだから良いものだから町外・県外の人にも味わってもらおう」と商品化した。ワイナリーが手掛けることをポイントとし、ワインのシーンでお酒に弱い人・子どもたちにも飲んでもらえるように、ワインのようなボトル・ラベルを試し錯誤して作成。素材が良いため、どうしても値段があがってしまう悩みは、手土産にもできるように高級感を出すことでカバー。厚めの箱を作り、岩手・紫波町の地場のものでもどこに出しても恥ずかしくない地域が誇れる逸品に成長した。紫波町はまだ知名度が低い、おいしいブドウジュースを通して知ってもらえる人が増えてほしいという願いも込められている。</p>		<p>フルーツで岩手と言えば・・・？あまりピンとくるものがない人が多いと思うが、実はブドウの栽培が盛ん。紫波町は県内有数のブドウの産地。特産品の「キャンベル種」を使い、酸化防止剤も糖分も加えない無添加、濃縮還元もしない「ストレートジュース」を作成した。原材料はブドウだけ！ブドウに自信があるからこそできるジュース。ワイナリーが手掛けるだけあり、お薦めの飲み方はワイングラスに注いで。芳醇な香りと甘みが楽しめる。</p>	
			商品URL	<a href="http://www.47club.jp/06M-000073qkb/goods/detail/10105565/">http://www.47club.jp/06M-000073qkb/goods/detail/10105565/</a>		

北海道・東北ブロック







6	山形県	山形新聞社		商品名	山形小麦ラスク3缶セット(プレーン、かりんと、チーズ)
		山形菓子工房 白いくも		キャッチコピー	山形っ子のやさしい心で焼き上げたラスク
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>修行時代、東京で食べたクロワッサンやバケットの美味しさに感動しパン修行にも挑みました。修行の場は銀座「ドゥース・フランス」。オーナーシェフは日本にフランスパンを広めた一人フィリップ ビゴ氏でした。若かった私にとって見るものすべて新鮮で衝撃的だったものです。そんな私が当店のラスクをより美味しくしたいと、まず始めたのはパン作り。休業時代を振り返り、自家製のパンづくりからすべてをやり直しました。そしてできたのが「山形小麦ラスク」パン生地こだわりの、世代を問わずみんなが一緒に食べられるサクサク食感のラスクです。</p>		<p>・山形産の小麦「ゆきちから」を使用した風味豊かな自家製パン ・蔵王の低温殺菌牛乳で仕込んだミルクレープでサクサク食感のパン生地 ・純粋なフレッシュバターのみを使用しているから本物の味わい プレーン、かりんと(沖繩黒糖)、エダムチーズの3種類を一度に楽しめるセットです。黒糖のやさしい甘さが広がる「かりんと」味はお茶づけやおやつに、定番「プレーン」味はコーヒーや紅茶と一緒に、そして「エダムチーズ」味はビールやワインなどお酒のお供におススメです。</p>	
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/07M-000103m/wk/goods/detail/10105640/">http://www.47club.jp/07M-000103m/wk/goods/detail/10105640/</a>		
7	宮城県	河北新報社		商品名	トマト以上のトマト味 デリシャストマト丸しぼり「プレミアム」&露しずく 紅白セット
		デリシャスファーム		キャッチコピー	何これ透明？ おめでたいトマトジュース
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>「玉光デリシャス」は土耕栽培が難しく、約30年という歳月をかけて試行錯誤を繰り返してきた今でも、収穫したトマト10個のうち商品として出荷できるのは半分程度という、とてもデリケートな品種です。時間をかけて熟成させた堆肥に有機肥料を合わせ、デリシャストマトの栽培に最も適した土を作るところから努力を惜みず、種蒔きから摘み取りまでの約180日、生育状況を毎日チェックし、手間と愛情を込めて育てたトマトだからこそ、自信をもってお届けします。</p>		<p>栽培がとて難しいことから、「幻の品種」とも呼ばれるデリシャストマト「玉光デリシャス」。その中でも糖度10度以上の厳選したトマトだけを使ったプレミアムジュース「丸しぼり」と、さらにその「丸しぼり」を丁寧に時間をかけて濾し、トマトジュースらしからぬ透明さでインパクト十分な「露しずく」。どちらも無添加・無塩でトマトそのものの味わいを楽しめます。</p>	
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/08M-000091zbf/goods/detail/10108722/">http://www.47club.jp/08M-000091zbf/goods/detail/10108722/</a>		
8	福島県	福島民報社		商品名	Cozy Beauty 01 : Intense
		フクイチの福一味噌		キャッチコピー	新感覚米麹甘酒
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>製造・販売をする福島市の株式会社フクイチは、長年、味噌や醤油を中心に製造してきました。新たなヒット商品を目指し、これまでの技術を活かして、福島産の米と麹だけでつくる甘酒を開発。社長自身が独自のレシピで半年以上の試行錯誤を重ねてつくりました。製造工程で一度、「おもち」の状態にすることで、きめ細かく舌ざわりのいい味に。この手間ひまを惜しまない工夫こそが他では味わうことのできないこの商品の味の秘密です。「甘酒」と言うと、アルコールが入っているイメージを持たれてしまうので、甘酒という言葉は使わず、美容意識の高い女性をターゲットに「Cozy Beauty」と名付け、デザインも新しく。価格は504(こおじ)円！</p>		<p>「もち米」と「米こうじ」のみでつくった無加糖・ノンアルコールの甘酒です。福島県産のもち米を糴沢に使用。純粋さは一切なし。ふわっと香るのはごはんが炊けたときのような甘い芳醇な香り。他の甘酒に比べてもち米使用の比率が高いため、およそ42～45の驚くほど高い糖度をもっています。(※通常販売されているものは糖度38前後)そのまま飲んでもおいしいですが、水やサイダーと割って飲むのも良い。担当者のおすすめは牛乳割り。また、天然の調味料として、お菓子やカレー、パスタなど幅広く使えます。</p>	
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/09M-000034/goods/detail/10112713">http://www.47club.jp/09M-000034/goods/detail/10112713</a>		







関東ブロック	9	茨城県	茨城新聞社		商品名	鯉の姿煮
			コモリ食品		キャッチコピー	一匹まるごと！鯉の姿煮
			ストーリー		アピールポイント	
			一般消費者が鯉に対してイメージしがちな「臭み」。その臭みを取り除くために、養殖時から加工に至るまで数段階での努力を要します。北浦のいけすから陸(オカ)の活シメいけすに上げ、井戸水で1週間以上かけ泥を抜きます。とにかく消費者の鯉に対するマイナスイメージを払拭し、食べて美味しさを知ってもらいたい。そのために、絶対に手を抜くことはしません。		その他	
			丹精こめて育てたコモリの鯉を食べて、鯉のようによく、鯉のように美しくなりたい。そう願うコモリ食品の鯉は霞ヶ浦の自然が育んだ強さと旨味をたっぷりたくわえています。魚に里と書く(コイ)。鯉がもつ故郷の味は家族が集まる食卓に、元気な笑顔を灯します。そして私たちが毎日笑顔で働けるのは、鯉への愛情と鯉を食べてくださる皆さまとのご縁を強く感じているからです。			
			商品URL	<a href="http://www.47club.jp/10M-000042kom/goods/detail/10006837/">http://www.47club.jp/10M-000042kom/goods/detail/10006837/</a>		
	10	栃木県	下野新聞社		商品名	バカ・ドルセのドルセ・デ・レチェ
			千本松牧場		キャッチコピー	「うしろめたいほど濃厚なの」
			ストーリー		アピールポイント	
			コンセプトである「セクシースイーツ」にちなみ、濃厚なキスの味を表現するにはどのようにすれば良いのか一番悩みました。その結果出した答えが「とろみ」「色味」「食感」の追求をすることでした。3つの要素の比率やバランスを決めるのに苦労し、24回もの試作を繰り返しました。やがてロゴマークのくちびるが夢にまで出てきました。ただ甘いだけではなく、その奥に深みを持たせること。何度も何度も試行錯誤を繰り返し、うしろめたいほど濃厚で香り豊かな味わいの「ドルセ・デ・レチェ」が誕生しました。		その他	
			実は生乳生産量が北海道に次いで全国No2の栃木県。その栃木県の千本松牧場が、こだわりの牧場産ミルクを使用して開発したのが「ドルセ・デ・レチェ」。牧場では、土・日・祝の14:00～14:56のみの限定発売というレア感が話題を呼び、連日行列必至！弊社の担当も、ドルセ・デ・レチェの濃厚さを堪能させていただきましたが、牛乳のイメージとは全く違った美味しさにやみつきに…。アイスクリームとの相性が抜群なのはもちろんですが、コーヒーや牛乳と合わせてみるのもおすすめの逸品です。			
			商品URL	<a href="http://www.47club.jp/senbonmatsu/goods/detail/10104668/">http://www.47club.jp/senbonmatsu/goods/detail/10104668/</a>		
11	群馬県	上毛新聞社		商品名	上州あげうどん	
		うどん茶屋水沢万葉亭		キャッチコピー	水沢うどんの進化形！？すべてのうどん好きに捧げる新感覚スナック	
		ストーリー		アピールポイント		
		日本3大うどんの1つとされる「水沢うどん」、水沢観音の参拝客向けのうどん店が立ち並び、多くの人でにぎわいます。味わい深いそのうどんを、もっといろいろな場面で楽しんでもらいたい。そんな想いから、あげうどんスナックが生まれました。6種類の味でバリエーションも豊富。おやつにおつまみに大活躍する逸品です。		その他		
		新しい群馬の名物を作るといって作った商品ですが、徐々に浸透し始めています。サービスエリアなどで少しずつ話題になり、今回のこんなのあるんだ！にエントリーさせていただきました。				
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/manvotai/goods/detail/12M-000015mksageudon/">http://www.47club.jp/manvotai/goods/detail/12M-000015mksageudon/</a>			
12	埼玉県	埼玉新聞社		商品名	まるくなったひとくちラスク「マルクス」	
		菓子工房 NEBOKEDO		キャッチコピー	ドーナツ型のサクサクひとくちラスク	
		ストーリー		アピールポイント		
		形状が薄く、口にいれるとポロポロとこぼれることが多いラスク商品。マルクスは、そんな悩みを解消しようと生まれました。		その他		
		直径3センチのドーナツ型のマルクス。口いっぱい広がるサクサクとした食感を実現するため、季節や天候を加味した温度・時間管理のもと職人の技で焼きあげます。				
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/13M-000059uvu/goods/detail/10048667/">http://www.47club.jp/13M-000059uvu/goods/detail/10048667/</a>			
13	千葉県	千葉日报社		商品名	ひじき落花生	
		株式会社斎武商店		キャッチコピー	房総の天然物ひじきと八街産の落花生のコラボ！	
		ストーリー		アピールポイント		
		房総の天然物ひじき100%と八街産の落花生とのコラボ商品！温暖な気候に恵まれた房総半島南端の岩礁地帯は栄養たっぷりのひじきの宝庫。きれいな海で黒潮に洗われて生育する房総ひじきは茎が長くしっかりと育ちます。鎌を持って手作業で刈り取られたひじきは、すぐさま「蒸し煮」にし、新鮮さを閉じこめるために乾燥。水に戻した時のふっくらとした柔らかさ、舌にはじける食感、こくのあるおいしい秘密はこうして鮮度を追いかけて造る、独自の製法にあります。		その他		
		受け継いできた伝統の製法を守り、皆様が健康であることを願いながら、安心・安全な製品作りに努めてまいりました。お陰様で「さいふのひじき」として全国の皆様からご好評・ご愛顧をいただいております。				
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/14M-000042odl/goods/detail/10060173/">http://www.47club.jp/14M-000042odl/goods/detail/10060173/</a>			



14	東京都	東京新聞		商品名	本枯本節二年物 蕎麦つゆ	
		マルサヤ		キャッチコピー	鯉節問屋がこだわり尽くした無添加・無化調の「蕎麦つゆ」	
		ストーリー		アピールポイント		
		<p>蕎麦つゆの開発にあたり、大前提として掲げたのは「鯉節問屋として、だしはもちろん、全ての素材にこだわり尽くした『究極の蕎麦つゆ』を作ろう」ということでした。あくまでも、究極と呼ぶに相応しい品質を実現するために導き出した答えは、鹿兒島産本枯本節二年物でとった濃厚だしと、妥協せずを選び抜いた本醸造醤油・本味酢・砂糖だけを合わせること。本格派の蕎麦専門店では味わえなかった、比類のない味わい・旨さを実現しました。</p>		<p>本枯本節二年物は「二年以上の長期熟成をさせる」という、これまで鯉節業界にはなかった取り組みを始めてから、いまだに他業者ではほとんど扱われることのない、マルサヤを象徴する商品です。うまみ成分を極限まで凝縮し、雑味のない上品なだしが取れる究極の鯉節。その究極の鯉節を惜しみなく使い、選び抜いた本醸造醤油・本みりん・砂糖だけを合わせて作ったのが「本枯本節二年物 蕎麦つゆ」です。</p>		
		商品URL		<a href="http://www.47club.jp/15M-000051txg/goods/detail/10064823/">http://www.47club.jp/15M-000051txg/goods/detail/10064823/</a>		
15	神奈川県	神奈川新聞社		商品名	レッドピタヤとアサイーのレアチーズタルト	
		カフェパンセ湘南		キャッチコピー	こだわりの「湘南の紅い宝石」	
		ストーリー		アピールポイント		
		<p>湘南の空気とお客様の笑顔に囲まれながら、タルト・キッシュを作り続けて25年。素材にこだわり、手作りの味にこだわり、一台一台丁寧に丁寧に作っています。湘南の季節タルトで表現。ビジュアルだけではなく、ご自分の舌で感じ味わってください。</p>		<p>一見した美しさにも魅了されますが「湘南の紅い宝石」の正体はスーパーフルーツと呼ばれるレッドピタヤ。ビタミンB、C、鉄分、カリウム、カルシウム、マグネシウムなどの各種ミネラルだけではなく植物繊維も豊富です。さらにはポリフェノールによる強い抗酸化力もあわせ持っています。「美味しいだけ」のスイーツは星の数ほどありますが美しさ、美味しさ、身体にも良いという三位一体を合わせ持った「湘南の紅い宝石」です。</p>		
		商品URL		<a href="http://www.47club.jp/16M-000030uiv/goods/detail/10110926">http://www.47club.jp/16M-000030uiv/goods/detail/10110926</a>		
16	山梨県	山梨日日新聞社		商品名	にんにくマトラー油	
		旨辛南蛮焼味噌とら一油(ラー油) 笛吹の庄		キャッチコピー	今、爆発的に売れています！	
		ストーリー		アピールポイント		
		<p>全国でも南蛮味噌は数々あれど、食べた瞬間に思わず「おいしー！」と言ってしまおう！</p>		<p>すべて手作りで、一日に200個しかできない。</p>		
		商品URL		<a href="http://www.47club.jp/17M-000043wye/goods/detail/10020452/">http://www.47club.jp/17M-000043wye/goods/detail/10020452/</a>		
17	静岡県	静岡新聞社		商品名	まぐろこんにやくラーメン	
		桜井蒟蒻店		キャッチコピー	本当にこんにやく!? マグロコラーゲン入りこんにやくラーメン	
		ストーリー		アピールポイント		
		<p>日本の中でも最も良質とされる伊豆の天草と、平成の名水にも選ばれた静岡の安倍川の水を使い、国産のこんにやく原料にこだわりを持っています。そこに、静岡県の地域資源を融合した簡単でヘルシーなこんにやく商品作り力を活かしている桜井蒟蒻店。お茶やみかん、わさびを使用した心太をはじめ、今回は「マグロ」に焦点を当て、一年中楽しめるラーメンが完成しました。</p>		<p>マグロ水揚げ量日本一の静岡県。そのマグロのコラーゲンを麺に練り込みました。通常の麺ではなく、蒟蒻屋だからこそ生み出されたこんにやくラーメンです。マグロの節で麺に風味付けし、そこにおからを加えることで麺らしさを出している一品。低カロリーで繊維質もたっぷり。美容と健康に一役買います！</p>		
		商品URL		<a href="http://www.47club.jp/18M-000069zkk/goods/detail/10056738/">http://www.47club.jp/18M-000069zkk/goods/detail/10056738/</a>		
		<p>新聞告知の商品ピックアップの際に、「こんな商品あったんですね！」とお店の方とお話をした一品です。どんな味なのか、楽しんでいただければと思います。</p>		その他		



北 信 越 ブ ロ ッ ク	18	長野県	信濃毎日新聞社		商品名	あんずグラノーラビスコット(信州あんず×信州黒豆・黒ゴマ)
			信州・杏菓子専門店 杏花堂		キャッチコピー	グラノーラがビスコットになってる！しかもアンズ入りなんて！
			ストーリー		アピールポイント	
			<p>町の商店街にある、家族経営の小さなお店ながら、いつも元気にもてなしてくれる杏花堂。杏の産地として、全国各地にその魅力を伝え続けています。若者のフルーツ離れ・ごはん離れを危惧する中、大学生の息子さんの「友達は、ごはんは食べないがグラノーラは食べる」という声をヒントに、グラノーラを通して杏を知ってもらい、若者の栄養管理の一助になりたいと考えて生まれました。杏の産地の専門店としても、街の元気のためにもなくてはならない存在です。</p>		<p>★グラノーラがビスコットになってそのまま食べることができる！ また、杏自体が長野県の大産品であり、他県では珍しいたべもの。 ましてや「杏のグラノーラ」も他にはない。</p>	
			商品URL		<a href="http://www.47club.jp/kyoukadou/goods/detail/10107870/">http://www.47club.jp/kyoukadou/goods/detail/10107870/</a>	
			<p>早い段階で47CLUBにご参加いただき、当初は売れずに苦労されていましたが、47CLUBの成長とともにお店も成長している感じです。ショップアドバイザーとも緊密に連絡を取りながら新商品づくりや販路開拓に精力的に取り組まれており、新聞広告も含めた47CLUBの機能を上手に利用されている店舗で、理想的な運営をされています。</p>		その他	
	19	新潟県	新潟日報社		商品名	お米のおかしゆかり「ささだんご」「白雪きらら」
			【新潟いいものオリジナル】 パクチャープラスP.K.C+		キャッチコピー	なつかしくてあたらしい！新潟ならではの万能スイーツ！
			ストーリー		アピールポイント	
			<p>かつて「ゆかり」をつくっているお店は新潟県内でも数多くありましたが、いまでは新潟市の下町にある明治屋ゆかり店のみになりました。伝統を受け継ぐ明治屋ゆかり店とパクチャープラスP.K.C+がコラボレーションをすることで、なつかしくあたらしい、新潟ならではの逸品が生まれました。</p>		<p>Yucali(ゆかり)は新潟で100年以上前から親しまれているお菓子です。こんべいとうのようですが、ひと粒わずか5〜6ミリ。芯はお米でポリポリと柔らかく、色も形もかわいらしい逸品です。「笹団子」は「よもぎ」と「あんこ」の2種類のゆかりが入っており、「よもぎ」は健康的で爽やかな香りが特徴、「あんこ」は優しい甘さが口の中に広がります。そしてミックスして食べると、なんと！口の中に新潟名物笹だんごの風味が広がります。また、「白雪きらら」には「みつ」「しそ」「ゆず」「抹茶」の4種類のゆかりが入っており、優しい甘さが口いっぱい広がります。</p>	
			商品URL		<a href="http://www.47club.jp/20M-000096kvv/goods/detail/10078626/">http://www.47club.jp/20M-000096kvv/goods/detail/10078626/</a>	
			<p>甘い物が限られていた時代は、スプーンに2〜3杯を湯のみにいれ熱湯を注いで飲む雪国の貴重なおやつでした。昭和の終わりごろまでは、どこの家でもお茶道具の籠に茶筒に入ったゆかりが置いてあったといいます。そして現代では、濃茶やコーヒー、紅茶に添えてひと粒ずつ食べたり、アイスやヨーグルトにトッピング、お酒に浮かべるなど自由な食べ方を楽しめます。</p>		その他	
20	富山県	北日本新聞社		商品名	こぶじめ・ひとりじめセット	
		老舗 昆布じめ専門店 かねみつ		キャッチコピー	余分な水分が抜け、昆布のうまみがしみ込んだ上品な味わい！	
		ストーリー		アピールポイント		
		<p>「こぶじめ・ひとりじめ」は、「せっかくなら少量でもいいからいろんな味の『昆布じめ刺身』を楽しみたい」、という女性のリクエストから生まれました。一人分食べきりサイズのセットなので、一人でゆっくり飲みたい時間のお供におすすめです。</p>		<p>富山名産の「昆布じめ刺身」は、江戸時代に北前船がはるばる北海道から運んだ良質な昆布と、天然のいけすと呼ばれる富山湾の新鮮な魚介が出会い、独自の食文化から生まれた郷土料理です。鮮度のいい素材を刺身におろし、それぞれの魚に最も相性のいい昆布でしめて熟成します。魚本来の旨みに上品でまろやかな昆布のうまみが染み、甘み・香りとも程よく調和した豊かな味わいを楽しめます。「こぶじめ・ひとりじめ」は、「黒カジキ」や「甘えび」のほか、富山を代表する「ほたるいか」や濃厚な味わいの「牡蠣」なども用い、「こんな魚も昆布じめになるんだ！」という驚きを楽しめます。日本酒との相性が抜群なのはもちろん、白ワインなどにもよく合います。</p>		
		商品URL		<a href="http://www.47club.jp/24M-000051ust/goods/detail/10112444/">http://www.47club.jp/24M-000051ust/goods/detail/10112444/</a>		
		<p>富山の食文化の礎となっている昆布。古くは江戸中期、北前船の交易が昆布の産地・北海道と富山を結び、昆布文化が富山に根付いたことに始まります。昆布おにぎりや昆布巻きかまぼこなど独特の食文化が広がりましたが、その代表格が「昆布ずし」の刺身です。</p>		その他		
21	石川県	北國新聞社		商品名	鱈塩糍炙り	
		四十萬谷本舗		キャッチコピー	外は香ばしく、中は刺身の美味しさ！！	
		ストーリー		アピールポイント		
		<p>石川県では「かぶら寿司」「大根寿司」に代表される、「海産物や野菜」と「糍の発酵」の組み合わせが愛されており、四十萬屋本舗もその技術を磨いてきた。培ってきた技術に新しい技術を加え、糍の発酵と国産の鱈を使った石川の新しい味覚を全国に発信したいとの思いで開発。糍菌の力を最大限に生かした特製塩糍を使用することにより、食べて美味しく、からだにも良い、心もからだも満たしてくれる一品に仕上げた。</p>		<p>脂が十分のつった出世魚として名高い国産鱈を自家製の「生きている塩糍」に漬け込み、炙りました。塩糍と炙りの「香ばしさ」「旨み」が絶妙です！さらに、マイナス35度の冷気で一気にしめることにより本来の食感・香ばしさ・旨み・鮮度をそのままお届け致します。ご自宅用にも贈答用にもおすすめの自慢の一品です！</p>		
		商品URL		<a href="http://www.47club.jp/25M-000059svh/goods/detail/10052320/">http://www.47club.jp/25M-000059svh/goods/detail/10052320/</a>		
		<p>福井県に江戸時代から伝わる伝統の保存食「へしこ」の技法をいかした新しいジビエ料理！ぬかに漬け込み発酵熟成させ、イノシシ肉の独特の匂いを消しつつ生ハムのような芳醇な香りと奥深い旨味を引き出しています。</p>		その他		
22	福井県	福井新聞社		商品名	イノシシのへしこ	
		越前三國湊屋		キャッチコピー	まるで和製生ハム！ふくよかな旨味と芳醇な香りが楽しめる逸品	
		ストーリー		アピールポイント		
		<p>代表の中本氏は地元の猟友会に所属しており、精肉をしている弊社にジビエの解体の依頼が多くあった。中本さんは常日頃からジビエの商品化を考えていたことから、平成24年にジビエの処理施設を設立。駆除するだけでなく、食べてあげることが最大の供養になると考え、様々な商品をレシピを考案し、商品化を進めていた。その中で福井県立大学でイノシシのへしこの研究をしていることを知り、助言をもらいながら「イノシシのへしこ」を開発。ジビエをもっと身近に食べてもらいたい思いから「ジビエカフェ 森の星」を開業し、イノシシのへしこはメニューで提供していたが、お客様からの要望から商品化。福井の伝統技法で、福井の有畜鳥獣を有益な食材にすることができる商品となった。</p>		<p>福井県に江戸時代から伝わる伝統の保存食「へしこ」の技法をいかした新しいジビエ料理！ぬかに漬け込み発酵熟成させ、イノシシ肉の独特の匂いを消しつつ生ハムのような芳醇な香りと奥深い旨味を引き出しています。</p>		
		商品URL		<a href="http://www.47club.jp/starminatoya/goods/detail/10095428/">http://www.47club.jp/starminatoya/goods/detail/10095428/</a>		
		<p>代表の中本氏は地元の猟友会に所属しており、精肉をしている弊社にジビエの解体の依頼が多くあった。中本さんは常日頃からジビエの商品化を考えていたことから、平成24年にジビエの処理施設を設立。駆除するだけでなく、食べてあげることが最大の供養になると考え、様々な商品をレシピを考案し、商品化を進めていた。その中で福井県立大学でイノシシのへしこの研究をしていることを知り、助言をもらいながら「イノシシのへしこ」を開発。ジビエをもっと身近に食べてもらいたい思いから「ジビエカフェ 森の星」を開業し、イノシシのへしこはメニューで提供していたが、お客様からの要望から商品化。福井の伝統技法で、福井の有畜鳥獣を有益な食材にすることができる商品となった。</p>		その他		








23	愛知県	中日新聞社		商品名	究極！しゃぶしゃぶえびせんべい 知多しゃぶ 半生	
		香味庵		キャッチコピー	えびせんべいを、しゃぶしゃぶって！？	
		ストーリー		アピールポイント		
		そのままだもよし！ 野菜を包んでもよし！ しゃぶしゃぶにしてもよし！ 多数メディアが絶賛した超えびせんべい？		せんべいを「しゃぶしゃぶ」で食べるって、そんなのあるんだ。		
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/21M-000014kmh/goods/detail/21M-000014kmh00002/">http://www.47club.jp/21M-000014kmh/goods/detail/21M-000014kmh00002/</a>				
24	岐阜県	岐阜新聞社		商品名	ぎふ ROSE GYOZA(ローズギョーザ) 薔薇の餃子	
		地域を包む！ 岐阜夢餃子製作所		キャッチコピー	食卓にバラを咲かせましょう	
		ストーリー		アピールポイント		
		岐阜県西部にある本巣市周辺はバラ苗の生産地。皇太子妃殿下の雅子さま(ハynes雅)やご息女愛子さま(プリンセスアイコ)をイメージしたバラなども栽培しています。普段から地元の食材を使っている店主の鈴木さんは、このバラに着想を得て開発しました。具材に使用する豚肉はさっぱりした脂が特徴の文殊にゆとん、白菜などの野菜類もできるだけ本巣市(または岐阜県)産を使用しています。米粉を使った皮を使用してもっちり感を演出し、餡には消臭効果があるとされる生薑とマッシュルームを練りこんでいます。また、食べ飽きないよう、オリジナルのローズピネガーを採用。葉を彩る小松菜グリーンソースと棘をイメージした舌を刺す辛味噌ソースをトッピングしています。		薔薇餃子は餃子の皮3枚と中の餡2個分を使って、皮を包み込むように、巻き込むように作っていきます。餃子を立体的に成形するのは意外と難しく、また、食べる際に、皮が多くて食べにくい(お腹がいっぱいになる)という欠点も孕んでいます。そこを、店主の鈴木さんは皮の生地にモチモチ感を持たせるようにし、かつ、焼いても崩れないようにしつつ、柔らかさは維持させるという工夫を凝らしています。そもそも、なぜバラか—ということになりますが、岐阜県西部にある本巣市周辺(本巣市、瑞穂市、揖斐郡大野町、安八郡神戸町)はバラ苗の生産地であり、本巣市内に店を構える鈴木さんにとっても親しみのある植物。特に女性に気に入ってもらえるよう、見た目を重視したつくりになっています。		
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/23M-000051stm/goods/detail/10110573/">http://www.47club.jp/23M-000051stm/goods/detail/10110573/</a>				
25	京都府	京都新聞		商品名	はんなり朝食	
		京あられ京おかきの 鳴海屋		キャッチコピー	高校生とあられ屋が共同開発！ALL京都素材の和風グラノーラ	
		ストーリー		アピールポイント		
		鳴海屋は大正12年創業の老舗あられ屋。創業以来「米本来の味」がする米菓を作り続けている。新商品の開発や販路開拓にも積極的で、2016年10月から産学連携の取り組みとして京都府立京都すばる高等学校の生徒とともに、「あられの常識を覆す」を合言葉に新商品の開発をスタートさせた。若者や海外の人に向けたあられを作るという課題に対し、高校生のフレッシュなアイデアを基に生まれたのがあられのグラノーラ「はんなり朝食」だ。鳴海屋の鳴海悠太取締役は、綿密な企画書や思いのこもった熱いプレゼンテーションに驚いたという。2月下旬に香港の物産展で初めに販売したところ、あられに牛乳をかけるという今までにない発想の商品として非常に好評だった。今春同高を卒業した生徒たちは「卒業後も、京都をアピールする商品として売れ続けてほしい」と願う。		「あられに牛乳をかけて食べる」というこれまでにない高校生のフレッシュなアイデアが詰まった新感覚の商品。メインとなるあられには京都産のもち米を100%使用し、甘味を加えずに手治抹茶でコーティングしている。ドライフルーツには、京都産無農薬栽培の紫いもや柿、梨、蜜柑など「はんなり」としてイメージの色合いの果物を選び、見た目の美しさにもこだわった。そのまま食べても美味しいが、牛乳をかけることで抹茶オーレのような味になる。溶け出した抹茶の中に、噛み応えのあるあられと、4種のドライフルーツの風味がほんのりと香る。老舗あられ屋の技術と高校生のアイデアが交わり生まれた「こんなのあるんだ！」のフレーズにぴったりな逸品。		
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/27M-000040kan/goods/detail/10108847/">http://www.47club.jp/27M-000040kan/goods/detail/10108847/</a>				
26	滋賀県	京都新聞		商品名	【特選】近江牛 霜降り すき焼き用	
		近江牛通販 かねきち 47クラブ店		キャッチコピー	近江牛専門店が贈る本気のすき焼き	
		ストーリー		アピールポイント		
		滋賀県を代表する食材、近江牛。近江牛ブランドの歴史と伝統を守るため、かねきちでは食肉市場からの枝肉(骨の付いた肉)1頭仕入れにこだわっており、熟成管理と迅速な解体作業の絶妙な鮮度管理は、品質を見抜く眼力と技術を持つ職人技によるもの。そんなかねきちこだわりの特選霜降り近江牛の味を最大限に生かすため、たれ、麩を合わせたすき焼きギフトセットが生まれた。滋賀の名産品である丁子麩は、煮崩れしにくく、炊き込むとももちとした食感でまさにすき焼きにはぴったりの食材。大切な人への贈りものや家庭でも、滋養自慢の食材を味わって欲しいという思いが込められている。		牛肉の最高峰・日本三大和牛の一つ「近江牛」霜降りのすき焼きギフトセット。霜降り近江牛の上質な脂は、「しつこさ」「どかさ」がなく甘く濃厚な味わいが特徴だ。食肉市場から枝肉(骨の付いた肉)を1頭仕入れ、熟成管理と職人の技術による迅速な解体作業により鮮度も抜群！たれは独自のだしを加えた合わせ醤油のうま味をベースに、水を一切食えることなく丁寧に仕上げた。麩は煮崩れしにくく、もちもちとした食感が特徴の滋賀名産の丁子麩を使用。近江牛のうま味が染み込んだりしたてつくつと炊き込めば、もちもち・ふわふわとした食感が楽しめる。近江牛専門店かねきちのこだわり抜いたすき焼きを味わっていただきたい。		
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/kanekichi/goods/detail/10107068/">http://www.47club.jp/kanekichi/goods/detail/10107068/</a>				
27	三重県	中日新聞社		商品名	伊勢うどん あおさ付き	
		伊勢手延べ麺の 麺匠 勢州庵		キャッチコピー	こんなうどんがあるんだ！	
		ストーリー		アピールポイント		
		伊勢うどん おそらく地域外の方は食べたことがないと思います。こんなに柔らかな「うどん」があることに驚き、またクセになるその美味しさを全国に紹介、発信したい。同じく地元の食文化「あおさ」の組み合わせも新しい。		歯応えのある「うどん」ばかりが、もてはやされていますが、こんなに柔らかな「うどん」があるんだ。ついでに「あおさ」で美味しさアップ。		
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/21M-000064zmo/goods/detail/10108783/">http://www.47club.jp/21M-000064zmo/goods/detail/10108783/</a>				



28	奈良県	奈良新聞社		商品名	こんにやくシフォンケーキ プレーン
		手作りさしみこんにやく ゆり庵		キャッチコピー	安全・安心・低カロリーのシフォンケーキ
		ストーリー	アピールポイント	ゆり庵のこんにやくシフォンケーキは、こんにやくの膨張性・保水性を生かし、ベーキングパウダーを使っていない他に無いシフォンケーキです。また、オイルは健康を考えグレープシードオイルを使用、こんにやくを練りこむことで、当社比ですが、30%カロリーオフに成功しております。添加物や保存料を使用しておりませんので、安全・安心のシフォンケーキです。	
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/29M-000065pre/goods/detail/10107911/">http://www.47club.jp/29M-000065pre/goods/detail/10107911/</a>	その他	県内ではこんにやくが奈良県で多く作られているのは知られているが、県外では、奈良とこんにやくは結びついていないと思われる。手作りこんにやくのお店として長年やってこられているゆり庵ですが、需要が減っている中で、販路を広げたいと47クラブに出店しています。こんにやくのあるんだ大賞向きの商品だと思っておりますので、良いきっかけになればと思います。
29	大阪府	産経新聞社		商品名	薄くて軽い食感と自然な甘み。六味を楽しむ特上おこし「浪の詩」
		大坂からの贈り物 文化2年創業 「あみだ池大黒」		キャッチコピー	古代生まれ、江戸時代に完成の大阪米菓が究極進化
		ストーリー	アピールポイント	浪の詩(なみのうた)は、江戸時代に大阪・あみだ池近くで、味・形状ともに完成された大阪の定番土産「粟おこし・岩おこし」の進化系。明治時代の大阪を舞台にした連続テレビ小説「東京の人々」にも喜ばれる大阪土産として「登場したほど有名な『あみだ池のおこし』も、今日では『美味しいが現代人には硬すぎる』と言われることも。あみだ池大黒は、おこし作り200余年の老舗の技術を活かし、高齢者でもお子様でもバリッと食べられるように薄くし、さらに天然素材の六つの味のバリエーションをもたせることで、米菓・おこしの素朴な味わいはかきつつ、食べやすく、飽きのこない菓子を誕生させました。その味は全国でも高く評価され、今年、三重県で開催された第27回全国菓子大博覧会・三重において、名誉総裁賞に輝きました。	
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/30M-000023/goods/detail/30M-00002311021/">http://www.47club.jp/30M-000023/goods/detail/30M-00002311021/</a>	その他	粟おこし・岩おこしは、大阪が『天下の台所』と呼ばれ、最も栄えていた江戸時代に、その賑わいの中で完成した米菓です。そして、あみだ池大黒は『おこし発祥』と言われる店の一つで、一昨年、大阪を舞台に高視聴率番組となったNHK連続テレビ小説「あさが来た」の中でも、主人公のあさが持参する大阪土産に『あみだ池のおこし』として登場しているほどです。47CLUBにも、大阪の老舗を代表する店舗として、発足後早い時点で参加してもらっています。他の事業者への出店勧誘の際にも、『あみだ池大黒が出店している』という効果的なセールストークとなっています。今回、是非、こんにやくのあるんだ大賞を受賞してもらい、売り上げを増加させることで、大阪を代表する店舗になってほしいと思っています。
30	和歌山県	産経新聞社		商品名	鮎ずし
		なかむらの柿の葉ずし本舗		キャッチコピー	賞味期限50時間。酒にもお茶にも合う幻の鮎ずし
		ストーリー	アピールポイント	鮎ずしは、和歌山県紀北地域で食べられてきた郷土料理。中でも、なかむらの柿の葉ずし本舗の鮎ずしは、清流・紀の川など、県内の川で獲れた鮎を使い、元々、仕出し料理屋だった中村家に伝わる製法で料理されている。細かな手仕事で鮎の内臓をきれいに取っているため、特有の臭みは全くない。甘く濃い目の味付けのため一品だけで美味しく食べられるうえ、お酒やお茶にも合う。中村家伝来の『美味しさ最優先』の調理方法を守っているため、賞味期限は製造後50時間と短い。これまでは店舗で買求めるしかなく、粉河寺参拝のりなどに、美味しさに魅了された県外の人々には『幻の鮎ずし』となっていた。ネット通販でも賞味期限を変えず、製造日に発送、翌日到着時に美味しく食べてもらいたい、との思いから、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ない。	
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/30M-000070fb/goods/detail/10108621/">http://www.47club.jp/30M-000070fb/goods/detail/10108621/</a>	その他	なかむらの柿の葉ずし本舗では、店主であるお母様が、和歌山県紀の川市粉河町で調理・製造、発送、店頭販売を行い、47CLUBのページ制作やメール対応などにEC業務は、香港在住の娘さんが担当している。『海外に住んでいても、なんとか家業を手助けしたい』との思いが、ECだからこそ実現できている。当然、47CLUBや産経新聞との連絡は、メールが中心となるものの、『47CLUBと新聞社が共同で対応してくれて、メール返信などの対応も迅速で、EC初心者にはありがたい』と感謝されている。とは言え、まだまだ売り上げが伴っていないので、こんにやくのあるんだ大賞受賞を機に、和歌山を代表する店舗に成長して欲しいと考えています。
31	兵庫県	神戸新聞社		商品名	ソース派のためのソースで作っためし友5種セット
		伍魚福		キャッチコピー	地元で愛される「ソース」と佃煮がコラボ
		ストーリー	アピールポイント	関西といえば「粉もん文化」。そして、粉もんに欠かせないものといえばソース。神戸市内の中でも「そばめし」など粉もんのメッカと言われる長田区に本社を置く「伍魚福」が目指したのは、ソースの中でも某TVの情報番組で紹介された「どろソース」。ピリっとした辛さの中にも深いコクがクセになる。根強いファンがいるソースです。ウスターソースを作る時にできる沈殿物から抽出したもので、野菜や果物、香辛料のエキスや風味、うま味が詰まっています。「佃煮とソース？」と意外に思うかもしれませんが、今までの佃煮のイメージを変える、「こんにやくのあるんだ！」という佃煮であることは間違いありません！	
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/31M-000059gfk/goods/detail/10112387/">http://www.47club.jp/31M-000059gfk/goods/detail/10112387/</a>	その他	工場を持たないメーカーとして知られるおつまみ専門店「伍魚福」が発売する商品は、納得のいく素材、味を求めて全国各地を担当者が探し回り発掘してきたもの。ソースと聞いて思い浮かぶシーンは、お好み焼きや串カツ、トンカツなど、ソースを使う料理を食べる時。粉もんのメッカと言われる神戸市長田区に本社を置く企業として、「ソース文化を広めたい」「ソース文化を活性化したい・活性化につなげたい」「ソースをより日常のものとして感じてもらいたい」という思いから、ソースが毎日の食卓に上がるために、ご飯に合う組み合わせを考えました。ソースの味が勝たないよう、佃煮のうま味やソースの風味を損なわないよう試行錯誤を繰り返し、「かつお昆布」「わかめ」「しいたけ」「しじみ貝」「しょうが」の5種類が誕生しました。








32	岡山県	山陽新聞社		商品名	【陽気なピクルス】オリジナル・ギフト
		Mikawa Terrace - みかわてらす -		キャッチコピー	まさにゼロから作り上げた地元野菜のピクルス、ディップソース
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>次世代に渡せる農業事業を立ち上げたい！と岡山県小田郡矢掛町の中でも人口密度の最も低い美川地区で農家の方々が『みかわてらす』を立ち上げました。みかわてらすメンバーで持ち寄った新鮮で美味しい野菜を自分たちで調理・加工をしています。当初は組織も加工ノウハウも全くない状態から3年足らずで女性の目を引く、とても華やかで美味しい『陽気なピクルス』と『ディップソース』が完成しました。メンバーを募集し、どんな商品を作るか？ターゲット層は？誰がどの野菜をどのくらい作るか？価格は？など一つ一つの課題をメンバーで話し合っ決めてきました。ラベルや箱のデザインにもこだわったことで少しずつ販路を広げています。</p>		その他	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/32M-000109toy/goods/detail/10110827/">http://www.47club.jp/32M-000109toy/goods/detail/10110827/</a>		<p>晴れの国おかやまの太陽をいっぱい浴びた新鮮野菜の美味しさをお届けする『ピクルス』と『ディップソース』です。ピクルスはすっぱさを控えめにし、出汁や素材の旨味を引き立てる味付けになっています。ディップソースはトマトベースのピリ辛ソースになって、様々な料理に使っていただけます。1瓶ずつ手作業で行っており、色違いの人蔘で格子模様を作ったり、数種類の素材が層になるように積み重ねたりと、見た目にもとてもキュートで女性に好評です。</p> <p>山村活性化支援交付金事業として山陽新聞社、47CLUB、電通グループが商品開発のサポートを行いました。</p>	
33	広島県	中国新聞社		商品名	天然毛(白馬毛)歯ブラシ『Oluma(オルマ)』
		【TAUHAUS】 世界から支持される 広島県の《熊野筆》 メイクブラシ		キャッチコピー	化粧筆の熊野筆メーカーがプロデュースする天然毛(白馬毛)歯ブラシ
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>もともとはお客様からの「歯ブラシはないのか」という要望からスタートしました。熊野筆メーカーとして、基本的には化粧筆を中心に作っていましたが、化粧筆を使うのはほぼ女性の方。せっかくの天然毛の良さを男性やお子様など多くの方に知っていただきたいと、歯ブラシの開発をしました。実際作ると、使い心地の良さと多くのお客様に好評をいただきました。さらに今回はデザイン性の高い『OLUMA』シリーズを開発しました。また、社会貢献したいという気持ちを今回の商品に重ね、国産歯師団に商品売り上げの一部を寄付しています。</p>		その他	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/33M-000112kvc/goods/detail/10105587/">http://www.47club.jp/33M-000112kvc/goods/detail/10105587/</a>		<p>熊野筆という化粧筆をする女性限定、と捉えられがちですが、熊野筆メーカーが作る「天然毛歯ブラシ」という誰もが使用できる商品があるということを知っていただきたいと思います。広島の人間にとっても「こんなのあるんだ！へー！」と思う商品です。ぜひ全国の皆様にも「へー！」と言わせたいと思って推薦いたしました。</p>	
34	鳥取県	新日本海新聞社		商品名	吾左衛門鮭 境港サーモン スモーク仕立て
		吾左衛門鮭【米吾】		キャッチコピー	エリートサーモンが演じる洋風押し寿司
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>吾左衛門鮭1本全てが鳥取県で生産された素材で製造したいという思いから、境港で養殖されるサーモンとタッグを組みました。脂の乗った境港サーモンと鳥取県産米、砂丘なごいも、二十世紀梨酒を使用することで、地元・鳥取の味を実現！地元を盛り上げたい、地元の企業と一緒に成長したいとの思いが商品に込められています。今までにない味や食感を兼ね備えた、新しい食文化の創造を目指した、米吾のオリジナル傑作が誕生しました。</p>		その他	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/34M-000009/goods/detail/10112016/">http://www.47club.jp/34M-000009/goods/detail/10112016/</a>		<p>「境港サーモン」は、地元の弓ヶ浜水産が技術力を駆使して育てる養殖サーモン。稚魚は名峰・大山のきれいな伏流水で育てられ、その後美保湾沖合で成長させる。水揚げ時も傷めないよう海水ごと吸い上げ、鮮度の高い状態で活メにしているのが特徴。そんな境港サーモンをスモークした背身を、鳥取県産米の酢飯にのせて白飯昆布で巻き、さらに中段には、腹身と二十世紀梨の地酒で煮た砂丘長芋をはさんだ、贅沢な吾左衛門鮭。洋風の寿司なので、オリジナルベッパやオリーブオイルにつけて食べられる。あっさりしてベッパの香りが口の奥に広がる。また砂丘長芋のシャキッとした食感も程よいアクセントになって、寿司全体のオリジナリティを高めている。</p>	
35	島根県	山陰中央新報社		商品名	赤てん
		赤てんの江木蒲鉾店		キャッチコピー	島根県浜田市のソウルフード！
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>赤てんが生まれたのは戦後間もない約70年前。当時、大手水産会社が発売した魚肉ソーセージは常温保存ができるうえに美味しいと評判で、それに負けないものを作ろうと当店を含む地元浜田の蒲鉾屋が開発したのです。「気軽に食べやすいものにしてほしい」「目立つ色合いで特徴をだしてはどうか」「インパクトのある味としよう」と試行錯誤のすえ、できあがった赤てんの味わいは今も変わらず発売当初のまま。地元浜田の食卓に愛されている赤てんは、1987年に全国ネットのテレビ番組で取り上げられたことをきっかけに一気に知名度が上がり、島根県浜田市を代表する特産物として知られるようになったのです。</p>		その他	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/35M-000071vcx/goods/detail/10047890/">www.47club.jp/35M-000071vcx/goods/detail/10047890/</a>		<p>浜田の赤てんは地元のみならず支えられてきたおかげさまで、全国の方々に知っていただけるまでになりました。これからは、島根県浜田市が誇るソウルフードとして、ますます地域に愛されることを目指すとともに、より多くの方に「食べたい！」「食べてみたい！」と言っていただける商品づくりを目指してまいります。</p>	
36	山口県	山口新聞社		商品名	梅の酒
		酒庵「空」下関酒造(株) 47CLUB蔵元直送ショップ		キャッチコピー	さわやかな口当たり 日本酒でつくった珍しい梅酒
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>「酒蔵コンサート」や「酒蔵まつり」など酒蔵を身近に感じていただく催しを数々打ち出している酒蔵。最初はこの酒蔵コンサートでふるまおう酒として試みに作って見た商品。それが想像以上に大好評を博し、「ぜひ販売してほしい！」という多数の声から数量限定で販売することに。地元産にこだわりの、使用する梅も豊かな自然に囲まれた下関市豊田町地域のもぎたての梅を手作業で丁寧に日本酒を仕込む酒樽でじっくりと漬けています。「米、水、梅100%地元産の酒蔵ならではのオリジナル梅酒！」と製造スタッフ全員が太鼓判を押す同社自信作です。</p>		その他	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/36M-000024vcd/goods/detail/10111820/">http://www.47club.jp/36M-000024vcd/goods/detail/10111820/</a>		<p>下関酒造様は常日頃から歴史ある酒蔵を広く知っていただくために本当に面白い企画を行っている事業者様です。お酒づくりも清酒をはじめ、老若男女幅広い層に好まれるたくさんの商品開発を行っています。47CLUBでもページづくりはもちろん売上を上げるために本当に一生懸命頑張っています。</p>	



37	香川県	四国新聞社		商品名	瀬戸のワインロール
		さぬき志度 風月堂		キャッチコピー	日本初！？地元産赤ワインを使ったロールケーキ
		ストーリー	アピールポイント	その他	<p>瀬戸内海が一望できる半島の丘の上に建つワイン工場「さぬきワイナリー」で醸造された濃厚な赤ワインを贅沢に使用したロールケーキです。香川大学農学部が開発した新品種の赤ワイン専用のブドウから作られた新ブランドワインを使って、おそらく日本初※の赤ワインのロールケーキが誕生。ワインを直接吹きつけた表面は、上から下へ赤紫から白へのグラデーション。サイドには瀬戸内の島々を描いた焼き印を押し、丘の上から望む「暮れなずむ瀬戸内の風景」を表現しています。1本にワインをたっぷり70mlも使用したまるで「食べる赤ワイン」。スポンジや生クリーム等もワイン感満点。ワインで炊き上げたレーズンがアクセントです。アルコール分は0.1%以下に抑えているのでお子様でも安心。地元産赤ワインの色と味で、地元瀬戸内の夕景を表現した新銘菓。ワイングラスを描いた焼き印を押しした専用箱入。(※さぬき志度風月堂調べ)</p>
このケーキは、さぬき志度風月堂の三木社長が十数年前、さぬきワイナリーのワインに初めて出合ってからずっと作り続けた一品。以来、色鮮やかな赤ワインの色をロールケーキに表現し試作と失敗を繰り返してきました。通常、赤ワインはその色合いを出すことが非常に難しく、スイーツにはあまり使われません。今回、この新しいワインに出会い、独自の鮮やかな色を再現する手法も開発し、思い描いていたワイン色のケーキが十数年の時を経て誕生したのです。「さぬき市地域資源活用新商品開発等支援事業」にさぬきワイナリーとともに参加し、力を合わせて誕生した新商品。さぬきワイナリーを全国に発信したいという市の期待にも応えました。	商品URL	<a href="http://www.47club.jp/fugetsudo/goods/detail/10105556">http://www.47club.jp/fugetsudo/goods/detail/10105556</a>	その他	さぬき志度風月堂三代目・三木社長は、ものづくりが好きで国立の工業大学で流体工学を専攻した異色の経歴の持ち主。お菓子屋を継いだからにはよそには絶対無いものを作ろうと、化学や物理の知識も生かし研究・試作を繰り返しています。果汁を餅に練り込んだり、素材の色をそのままに再現したり。次はどんなものを創り出すのか興味は尽きません。	
38	愛媛県	愛媛新聞社		商品名	【餅×カレー?!】杵つき餅カレー
		ビストロサンマルシェ		キャッチコピー	つきたてお餅とカレーが やわらかに絡み合う
		ストーリー	アピールポイント	その他	<p>できたての杵つき餅にカレーをかけるという独自の発想から生まれた、お箸で食べられるカレーです。カレーは、地元産タマネギなどを直火製法で3日間煮込んだお店の看板メニュー。お餅も地元産のもち米を100%使用しています。ご飯を炊く手間が要らず、熱湯で10分温めるだけで完成します。スパイスで香り豊かなココがあるカレーと、とろりと伸びるお餅が口の中で絡み合い、玄米のプチプチ感が加わった味わいが口いっぱいに広がります。珍しいのに、どこか懐かしい味。国民食でもあるカレーと、日本の原風景を思い起こさせる杵つき餅が、懐かしさを醸し出しているのかもしれない。製造工程も独特です。農家が早朝から地元のお米を使って作る杵つき餅に玄米を混ぜ、まだ温かいままのお餅とカレーを合わせます。「絶対的に美味しいものをつくる」というお店のポリシーは、この商品にも生かされています。</p>
「6次産品の開発で地元を活性化したい」といつも考えていたビストロのシェフである奥田社長。ご飯用のお米を扱っている地元農家との協力して生まれたのが、杵つき餅カレーです。単純にお餅にカレーをかけるだけではお餅とカレーがうまく絡みず、お箸でつかみにくかったりと、満足いくものはできませんでした。カレーのルーをやわらかくするなど工夫を凝らし、味はもちろん、安心安全にもこだわって、保存料や食品添加物はいっさい使いません。つきたてのお餅のやわらかさを再現することは特に難しく、生産農家で早朝4時ごろからお餅をついてもらい、午前中に持ち込んでもらうというスピード作業を実現したことで、「賞味期限ぎりぎりの120日後でもやわらかい」と胸をはれる商品が完成。まさに「地元」がなせる業。アイデアから完成まで、およそ一年がかりでした。大洲市が選ぶ2016年度「大洲ええモンセレクション」にも選ばれました。	商品URL	<a href="http://www.47club.jp/38M-000083vap/goods/detail/10102981/">http://www.47club.jp/38M-000083vap/goods/detail/10102981/</a>	その他	「地域を元気にする」「地方を盛り上げる」。47CLUBの原点も、そこにあると考えています。この商品が生まれた背景にも、地元活性化に対するシェフの熱い思いがあったことは前述のとおりです。杵つき餅カレーは、発想の新鮮さはもちろんのこと、その味の美味しさにも驚かされます。熱い思いを持った地元人気店のビストロシェフが作ったからこそ、この商品、この味は生まれたと思います。今回の大賞を通じて、ぜひ全国の皆さまにこの商品の素晴らしさを知っていただきたいと心より願っています。	
39	徳島県	徳島新聞社		商品名	トマト農家が作る、高糖度フルーツマトの贅沢コンポート「赤い宝石」
		原田トマト		キャッチコピー	完熟したフルーツマトのコンポート
		ストーリー	アピールポイント	その他	<p>糖度8〜12度以上のフルーツマト「星のしずく」を丸ごと使用。一口食べるとフルーツのようなジュシーな甘みが口いっぱい広がる「星のしずく」は、皮が薄く、果肉が柔らかいのが特徴です。通常のトマトの糖度が5〜6度なのに対し、星のしずくは8〜12度以上！と、甘みがギュッと凝縮されています。また、ビタミンも市販トマトの2.8倍も含まれています。</p>
「星のしずく」は、「子どもたちに安全で安心なトマトを食べてもらいたい！」…そんな一人の母の愛情がきっかけで生まれました。自然豊かな徳島県阿波市の温暖な気候の中、有機肥料を使い、健康な土づくりにとことんこだわること、星のしずくを大切に育てています。原田トマトは、土づくりと化学肥料・化学農薬の使用低減を一体的に行う「徳島県エコファーマー」認定農家です。温室内にユウカリなどのハーブエキスを放つことで防虫効果を出し、限りなく減農薬にも努めています。温室内で「子どもたちが走り回りながらトマトを食べる」、そんなこともできる環境で品質の良いトマトが生まれます。また、クラシック音楽が流れる温室では、心地よい環境がおいしい果実を作っていきます。作業をする人々も気持ちよく仕事ができて、その心穏やかな波動がトマトたちにも伝わって、果実はさらにすくすく育っていきます。	商品URL	<a href="http://www.47club.jp/39M-000039asv/goods/detail/10073837">http://www.47club.jp/39M-000039asv/goods/detail/10073837</a>	その他		
40	高知県	高知新聞社		商品名	羊羹ぱん
		なつかしくてあたらしい「菱田ベーカリー」		キャッチコピー	見た目はまるでおまんじゅう。高知のご当地パン
		ストーリー	アピールポイント	その他	<p>見た目はまるでおまんじゅう！ だけど食べたらしっとり甘〜いあんぱん。昔ながらの懐かしさを残しつつ、新しい味を伝えたいという「菱田ベーカリー」の思いが詰まった羊羹ぱん。創業以来ずっと地元で愛され続ける羊羹ぱんです。</p>
元は呉服店を営んでいたが、戦時中、糸も針も布もなくなったため、配給されていた小麦を使いパンを作り始め販売し始めた。戦後になって、パン以外にも、まんじゅうなどの和菓子なども作るように。幼稚園の卒園式で配る「紅白まんじゅう」の上に『祝』と書いていた羊羹が余ったのでパンにかけて販売し始めたことが「羊羹ぱん」の始まり。菱田ベーカリーは、地元学校給食や喫茶店にパンを提供する宿毛市になくてはならないパン屋さんです。何年前までは、羊羹ぱんは高知県宿毛市だけのご当地パンでしたが、積極的に高知県内のスーパー・量販店やローソンで販売し、高知県下に浸透させました。今では全国各地を飛び回り、催事や広報活動に力を入れ、さらに販路を広げています。現在も、ゆず・紫芋・抹茶や栗といった羊羹ぱんに新しい種類が誕生していて、新商品開発に意欲的なお店です。	商品URL	<a href="http://www.47club.jp/40M-000085yvk/goods/detail/10106848/">http://www.47club.jp/40M-000085yvk/goods/detail/10106848/</a>	その他	なんととっても菱田ベーカリーの菱田専務の人柄です。笑顔で頑張る姿に圧倒されます。高知市内や県外の商談会に向き、宿毛市にいる事がないくらい忙しい中、高知新聞社にも顔を出してくれる優しい人柄です。	



九州・沖縄ブロック	41	福岡県	西日本新聞社		商品名	“めんたいことりんごに抱かれた”ちふね鯛
			千舟鮫		キャッチコピー	焼かずにそのまま！骨まで軟らか鯛めんたい
			ストーリー		アピールポイント	
			「子どもの魚離れを止めたい！」という思いから、食べにくさの大きな原因となっている鯛の「骨」まで軟らかく煮込み、老若男女が味わえる商品として、商品化。当初は明太子が煮汁に沈んでイワシの身にうま味を絡めず、鍋底が焦げるなど苦労の連続だったが、料理の隠し味に使われるりんごをペースト状にして加えたところ、問題が解決した上においしく仕上げることが成功。九州明太子「徳平」との出会いから3年もの月日を費やしていた。水洗い・血合いを取り除くなど下ごしらえに1日、骨まで軟らかく煮込むのに1日、明太子とりんごを加えて味を染み込ませるのに1日と、全て手作業で丸3日間手間暇かかった逸品。原材料の国産イワシは旬の時期に体長10cm程度のもので確保しているため、身が大きく脂がのっており、りんごは青森産で規格外のものを使用。		その他	
			商品URL	<a href="http://www.47club.jp/41M-000098spm/goods/detail/10096091/">http://www.47club.jp/41M-000098spm/goods/detail/10096091/</a>		
42	佐賀県	佐賀新聞社		商品名	イカスミサイダー	
		いかしゅうまい発祥の店『呼子萬坊』		キャッチコピー	驚きのブラックサイダー	
		ストーリー		アピールポイント		
		呼子萬坊は海中レストランが有名で、人気のイカ料理をもとめて、佐賀県内外問わず多くのお客さんが訪れ、全国ネットのテレビ番組に取り上げられることもしばしば。47CLUBでも、名物「いかしゅうまい」などが人気を集めています。呼子萬坊さんの商品は要冷蔵のものも多く、遠方からのお客さんがお土産として購入することを躊躇する場面もあったということ。常温で持つことができる、イカの街、呼子らしいお土産を作りたい。こうして、生まれたのが「イカスミサイダー」。名前の通り、黒いサイダーでインパクト・話題性は抜群！ 気になる匂いも、地元の小松飲料と協力して抑えることに成功し、さわやかな口当たりでお客様にも好評です。		その他		
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/42M-000063phi/goods/detail/10112455/">http://www.47club.jp/42M-000063phi/goods/detail/10112455/</a>			
43	長崎県	長崎新聞社		商品名	山一のスープほうれん草めん	
		めん mountain 47CLUB店		キャッチコピー	鉄分！足りてる？手軽でヘルシー「ほうれん草めん」	
		ストーリー		アピールポイント		
		長崎県立島原農業高校の食品加工部(部員13人)が考案し、「スープほうれん草めん」は産官学連携プロジェクトの一環で、同部と山一が共同開発。140通り以上の組み合わせを試してスープ選びには苦心したものの、最終的に豆乳ベースを採用。「手軽でヘルシー」がコンセプトになっています。		その他		
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/43M-000076xih/goods/detail/10108092/">http://www.47club.jp/43M-000076xih/goods/detail/10108092/</a>			
44	大分県	大分合同新聞社		商品名	カボス醤油	
		フジヨシ醤油株式会社		キャッチコピー	大分県産カボスがたくさん入ったやさしいお醤油	
		ストーリー		アピールポイント		
		今では大分県を代表する名物カボス。そのカボスがようやく広く世に認められ脚光を浴びようとするまさにその時期、カボス果汁の商品化がされ、日本で初めて、「カボス醤油」として製品化した元祖カボス醤油。酢醤油とはまた違い、風味や旨味が、大分県の豊かさを凝縮した一品です。		その他		
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/44M-000006/goods/detail/44M-000006/">http://www.47club.jp/44M-000006/goods/detail/44M-000006/</a>			
45	熊本県	熊本日日新聞社		商品名	あか牛ハンバーグ	
		あか牛ハンバーグ専門店ダイニングテーブルYANO 47クラブ店		キャッチコピー	「1%の和牛」あか牛のうま味ぎっしりハンバーグ	
		ストーリー		アピールポイント		
		ダイニングテーブルYANOでは、生きるために大切なもの、健康に生活するためのものである「食事」を大切にしています。同社の【あか牛ハンバーグ】は、機械整形に頼らず、ひとつひとつ愛情をこめて丸めています。添加物不使用のこだわりから、賞味期限は短めの90日。「食卓を囲む笑顔」のために、持てる限りの技術と時間をかける努力を惜しみません。		その他		
		商品URL	<a href="http://www.47club.jp/45M-000094gzp/goods/detail/10111220/">http://www.47club.jp/45M-000094gzp/goods/detail/10111220/</a>			



46	宮崎県	宮崎日日新聞社		商品名	割干大根漬け
		蜂兵衛館 西澤養蜂場		キャッチコピー	日本一の割干し大根を、蜂蜜の甘みで仕上げました
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>国内最大規模の養蜂場を率いる西澤養蜂場社長の西澤康全さんは、宮崎を始め全国4か所にある自社採蜜場を、一年間のうち半分を文字通り「飛び回って」います。「日本人には日本の花で採れた蜜が一番。誰にも負けない蜜を取ってくる」という信念のもとに、レンゲやミカン、リンゴ、アカシア、アザミ、ソバなど、開花する花の時期に合わせてミツバチと一緒に各地を移動する「転地養蜂」で蜂蜜を採取。本商品を開発した若き工場長・中武貴幸さんはそんな西澤社長の「はちみつへの強烈なこだわり」を胸に、全国シェア9割の大根と蜂蜜がコラボした「割干大根漬け」が商品化されました。</p>		<p>現在料の大根と人参は、宮崎産のものにこだわっています。大根は全国シェアの9割を占める宮崎県の中でも有数の生産地であり、西澤養蜂場の所在地高岡町の隣に位置する田野町産のもので、冬の乾燥期に大根を吊って干し、寒風と太陽の光を浴びて美味しさを増します。はちみつは、自慢の「野草とアカシアのブレンドはちみつ」を贅沢に使用しています。大根漬けとの相性がバツグンで、漬け込んだ時にほのかな甘みでやさしい味に仕上げられています。</p>	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/46M-000005/goods/detail/10112050/">http://www.47club.jp/46M-000005/goods/detail/10112050/</a>		その他	
47	鹿児島県	南日本新聞社		商品名	鹿児島黒ごまプリン
		宝村47CLUB店		キャッチコピー	本当に大切な人に。「本物」の黒ごまプリン。
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>「鹿児島の安心・安全な食品を全国に届けたい。」そんな思いから、銀行を定年退職後、卸売会社を立ち上げた野島さん。地元鹿児島で健康に良い食品はいいものであっても敬遠されたり、商材に探していると家を空けてしまうと注文が受けられないジレンマもあり、WEBで購入でき、みんなから愛されるスイーツの商品開発を決心されました。まずは、ごまの99.9%が輸入品であることを知り、県民にも意外と知られていない喜界島が日本一のごまの産地であることに着目、何より国産ごまの香りを楽しんでもらうため、野島さんは初めて原料からこだわり、宝村47CLUB店限定オリジナル「鹿児島黒ごまプリン」がついに誕生。ごまそのものの香りを楽しむために香料、甘味料、着色料は一切使っておりません。本物が分かる人にごそ試してほしい逸品です。</p>		<p>ごまにこだわり抜いたプリンが、47CLUB限定で登場。 【①希少な鹿児島・喜界島産黒ごまを使用】ごまは輸入品が99.9%。めったに味わえない、国産の黒ごまのみを使った逸品。 【②徹底した安心・安全へのこだわり】経済産業省推薦の、2016年度「The Wonder 500」認定の黒ごまペーストを使用。高コスト・少量生産となるもの手間暇を惜しまず、昔ながらの製法で作った黒ごまペーストです。 【③「本物」の黒ごまの香り】香料、甘味料、着色料は一切使っておりません。国産黒ごまの香りをお楽しみください。</p>	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/47M-000066min/goods/detail/10107822/">http://www.47club.jp/47M-000066min/goods/detail/10107822/</a>		その他	
48	沖縄県	沖縄タイムス社		商品名	プリン・ス・マンゴー
		マンゴースイーツ専門店 おきぼたショップ		キャッチコピー	まるでマンゴーを食べているかのような味わい
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>おきぼたショップは美味しいマンゴーが育つ条件に適した土壌の沖縄県本島北部を拠点とし、契約しているベテランの農家さんから直接取引でマンゴーを仕入れてます。お客さまにシーズンオフでも美味しいマンゴーを味わってもらうため、高糖度のマンゴーを使用したビュールを独自に開発。マンゴー以外も地元の素材を使用し、保存料、防腐剤などは使用せず、素材の味を最大限活かして、1個ずつ手作りで製造する、こだわりぶり。マンゴー好きのお客様に満足してもらうために『マンゴースイーツ専門店』が作った自信作です。</p>		<p>沖縄の夏の果実と言えばマンゴー。沖縄県北部のやんばるで育った高糖度のマンゴーをたっぷり使った「プリン・ス・マンゴー」は、青果のシーズンオフでも年中、マンゴーを味わってほしいという思いから誕生しました。「果実そのものを食べているような食感」が大人気です。カップの下の層は完熟マンゴーの果実の食感をそのまま楽しめるプリンに、上の層には、さらに濃厚なマンゴーが柔らかなソースになっており、口に入れると、あっという間に溶けてしまいます。2層の食感と香りを楽しめる、マンゴー好きにはたまらない本格派の味です。沖縄が誇る完熟マンゴースイーツをぜひご賞味下さい。</p>	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/48M-000038opv/goods/detail/10096607/">http://www.47club.jp/48M-000038opv/goods/detail/10096607/</a>		その他	
49	沖縄県	琉球新報社		商品名	ハブ入りハブ酒
		泡盛古酒の専門店 「泡盛倶楽部 47CLUB店」		キャッチコピー	とぐろを巻いたハブが入った泡盛ベースのお酒
		ストーリー		アピールポイント	
		<p>人気の観光スポット「おきなわワールド」内にハブ博物館とともに沖縄県内で数少ないハブ酒の製造を行う南都酒造所があります。また、南都酒造所では、ハブに感謝の気持ちを込め、8月2日を「ハブの日」として供養祭を毎年開催しています。ハブ酒は沖縄と中国の進貢貿易時代(1500-1600年頃)に中国から製法が伝わったとされ、南都酒造所のハブ酒は、古来の製法を守りつつ研究を重ね、動物性のハブの特性と植物性のハブの特性を十分に活かした独自の特殊製法によって誕生しました。生きたハブを鮮度がいい状態で特殊処理(完全な血抜き、臭腺除去、腸管摘出し、骨肉皮のみをアルコールに浸漬し、無毒化後に旨味成分のエキスを抽出することで味がひと味ちがった他にはない唯一無二のハブ酒です。</p>		<p>毒蛇として恐れられる一方で、薬味酒であるハブ酒の素材として重宝されるハブ。とぐろを巻き、牙をむいたハブが瓶に入っているという見た目はインパクト絶大！水だけで100日以上生きると言われる不思議な生命力を持つハブのチカラを、サトウキビからつくった59度のアルコールに浸けて抽出し、香り高い3種類のハブ酒(泡盛ベース)と合わせたのが南都酒造所のハブ酒です。長期貯蔵熟成し、味にまろみが出たハブエキスを、果実ハブを多く配合しているでブランドを思わせるような香りと味が特徴で、臭みを感じません。「ハブエキスは人の体内でホルモンバランスを良くし、ハブエキスは内臓を強化する」とされ、からだにやさしいリキール。毎日キャップ1〜2杯をストレート・ロック・水割りのお好みで。お酒のアルコールで解毒され無毒です。</p>	
商品URL		<a href="http://www.47club.jp/awamorclub/goods/detail/10000940/">http://www.47club.jp/awamorclub/goods/detail/10000940/</a>		その他	