

報道関係者各位

09.茨城県版

2017年09月吉日

# 今年めっちゃ変わっぺよ！大事なのは「いい話」 地方新聞社のあっちい地元自慢“いっちゃんローカルな掘り出しもん”を決める 『全国の地方新聞社が選んだ！こんなのあるんだ！大賞2017』 やっかんな！

こんちわ〜 茨城新聞社です〜。

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』”が開催されっぺよ。この企画はよ〜、47CLUB事業に入ってる地方新聞社45社46紙が自分とこの県の、いっちゃん「こんなのあるんだ！」で思わず言っちゃまう、おもしろくてすごいもんを見つけて、年にいっぺん、みんなで大賞を決めるんだっぺよ。今年で4回目だかな。公式サイトもオープンしたし、（<http://www.47club.jp/kon-ar.award/index>）ちゃんとチェックして、取材にきてくれよな〜！

今年めっちゃ進化してっかんな！

大事なのは商品のうしろっかわの「いい話」と、地方新聞社の「いつもの活動」

2017年度 茨城県のエントリー商品はこれだ、応援してくれよな〜！



【茨城県代表】

鯉の姿煮

【コモリ食品】

<http://www.47club.jp/10M-000042kom/goods/detail/10006837/>

そこの人が鯉に対してイメージしがちなのが「臭み」。その臭みを取るためによ〜、養殖してっ時から加工ん時も、数段階で努力をしてるんだっぺよ。北浦のいけすから陸(オカ)の活シメいけすに上げて、井戸水で1週間以上かけ泥を抜いてっぺよ。とにかく、そこの人が持つ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て〜からよ。そのために、絶対に手は抜いてね〜かんな。この姿煮はよ〜、3%の塩水に一昼夜漬け込んで水分を抜いて、そのあと真水で洗って、乾燥させてから時間をかけてじっくりオープンで焼き上げて冷してっぺよ。長年使っている独自の元ダレで丹精込めて煮上げて仕上げてっぺよ。

※本リリースの方言・表現は茨城新聞社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-ar.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](mailto:pr@47club.jp)