



全国の地方新聞社厳選！ お取り寄せサイト

Press Release  
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 4F  
TEL 03-5148-4747 <http://www.47club.jp/>

報道関係者各位

14.東京都版

2017年09月吉日

# 4年目の大変革！キーワードは「物語」 地方新聞社のアツイ地元自慢“ローカルな掘り出し物” NO.1決定戦 『全国の地方新聞社が選んだ！こんなのあるんだ！大賞2017』 開催決定

平素は格別のご厚情を賜り、ありがたく御礼を申し上げます。

この度、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）」（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、“全国の地方新聞社が選んだ！『こんなのあるんだ！大賞2017』”を開催いたします。本企画は、47CLUB事業に加盟する地方新聞社45社46紙が各都道府県を代表する「こんなのあるんだ！」と称する逸品を発掘する、年に一度のアワードであり、今年で4回目を迎えます。本年度の開催決定ならびに公式サイト（<http://www.47club.jp/kon-aruru.award/index>）オープンをアナウンスさせて頂くとともに、是非とも御社媒体でのお取り扱いくださいますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

過去3回を終え、今年は更なる進化を遂げる『こんなのあるんだ！大賞2017』  
キーワードは商品の持つ「物語」と、地元新聞社の「日々の活動」  
2017年度 東京都のエントリー商品はこちらです。ぜひ応援してください。



【東京都代表】

## 本枯本節二年物を使用した 蕎麦つゆ

【鯉節問屋マルサヤ】

<http://www.47club.jp/15M-000051txg/goods/detail/10064823/>

『鯉節』と聞いて、みなさんイメージされるモノは？茶色い三日月型（枯本節と言います）を思い出される方が多いと思いますが、実は枯本節は鯉節の生産量数%程度と大変希少な品です。普段食べているのは、製造工程が違う荒節と言います。通常の枯本節は、数か月から半年ほどかけて製造されます。しかしマルサヤの枯本節は、乾燥と熟成を促すため、4倍近い2年の月日をかけます。長期間熟成することにより、うまみが凝縮し、雑味がほとんど上品な出汁が取れます。希少な枯本節をさらに長期熟成させた贅沢な枯本節二年物で出汁を取り、さらに濃厚な出汁に負けない選び抜いた醤油・みりん・さとうだけを合わせた究極の蕎麦つゆが、マルサヤ『薩摩産本枯本節二年蕎麦つゆ』です。本格的な専門店では味わえなかったあの味わいを、ご自宅までお届けします。

「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-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](mailto:pr@47club.jp)