

報道関係者各位

2018年11月吉日

全国の地方新聞社が選んだ! 『こんなのあるんだ! 大賞2018』 11月14日(水)~27日(火) 松坂屋上野店 「上野案内所」で販売!

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「47CLUB(よんななクラブ)」を運営する(株)47CLUB(東京都中央区)は、11月13日に「こんなのあるんだ大賞! 2018」全国大会を開催します。これに伴い、11月14日(水)~27日(火)に松坂屋上野店の「上野案内所」にて「こんなのあるんだ大賞! 2018」受賞商品をご紹介しますとともに、一部を店頭販売致します。全国の地方新聞社が選んだ『こんなのあるんだ!』商品をぜひご賞味ください!

■ 上野案内所とは? ■

2017年11月4日(土)開設。上野散策に役立つ情報をさまざまな角度から発信する進化型インフォメーションです。観光案内やガイドマップ、パンフレットが充実しているのはもちろんのこと、上野界隈の名物や逸品なども販売しています。老舗だけでなく、新鋭のクリエイターや工房などにも注目し、さらに上野恩賜公園に密集する美術館や博物館などのミュージアムグッズも多彩に取り揃えています。

また、全120種類以上(2018.11現在)を誇るパンダグッズの新名所としても注目を集めています。

【開催概要】

開催期間: 2018年11月14日(水)~27日(火)

会場: 〒110-8503 東京都台東区上野 3-29-5
松坂屋上野店 地下1階(パルコヤ側)

営業時間: 10:00~20:00

電話番号: 03-3832-1111(代)

販売商品: 「北三陸タコとんびバル」、「金ノ梅ノ美『黄金の梅』
のまるごと生ゼリー」、「料亭のちりめんナッツ」、
「麴屋の甘酒カレー」など ※詳細は別紙ご参照ください



■ 「こんなのあるんだ! 大賞2018」概要 ■

全国を6つにブロック分けした地方予選を勝ち抜いた代表商品6商品が最終候補として全国大会に進出。11/13の全国大会で各事業者が最終プレゼンテーションを行い、会場内に集う全国の地方新聞社による投票を経て、本年度販売された3万5,000商品の中から、最も「こんなのあるんだ!」と新聞社が唸った商品の受賞を決定・表彰いたします。



2017年度大賞『柿つき餅カレー』

「こんなのあるんだ! 大賞2018」公式サイト(全エントリー商品掲載)
https://www.47club.jp/contents1/arunda_2018_index.html

47CLUB(よんななクラブ)

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: 平成20年7月
事業内容: 全国の地方新聞社厳選の商品を扱う中小事業者
に対して、ECを始めとした様々な販路の提供
所在地: 東京都中央区築地1-12-6 4F
URL: <http://www.47club.jp/>

【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: 射場(いば)
担当: 吉野
電話: 03-5148-4747
E-Mail: pr@47club.jp

「上野販売所」 販売商品一覧

■北海道・東北ブロック大会代表 【岩手県】岩手日報社推薦

「タコとんび」はタコの口。一匹から一つしかとれない希少部位！



北三陸タコとんびバル (株式会社 越戸商店)

「世界三大漁場と呼ばれる三陸の海で獲れる絶品食材ミズダコ」その8本の足の付け根にあり、最も筋肉が活発に動く部位。噛めば噛むほど、旨味が口の中に広がる。味と食感はタコの部位で一番とされています！黒い歯の部分がとんびのクチバシに似ていることから「タコとんび」といわれています。かつては漁師の楽しみとして中々手に入らなかった珍品を絶品珍味に仕上げました。

■北信越ブロック大会代表 【福井県】福井新聞社推薦

天皇の料理番“お墨付き”「幻の梅」を丸ごとゼリーに



金ノ梅ノ美「黄金の梅」のまるごと生ゼリー (株式会社 新珠食品)

福井県生まれの“天皇の料理番”秋山徳蔵氏の言葉「木になったまま自然に熟した物を 丁度熟度の良い時に食べる ごんなにうまいものはない」との言葉をゼリーで実現。“幻の梅”の完熟の味を手軽に楽しめます。

■東海・近畿ブロック大会代表 【京都府】京都新聞社推薦

京都の伝統×革新＝新感覚スイーツ??



料亭のちりめんナッツ (株式会社 下鴨茶寮)

創業安政三年 老舗料亭の「下鴨茶寮」が伝統の技と革新のアイデアで作上げたこの商品。京都で親しまれる「ちりめん山椒」とナッツやドライフルーツを組み合わせた新感覚スイーツ。お茶請けや日本酒の肴、ワインのアペタイザーとして和・洋問わず幅広いシーンに合わせることが出来る手土産にも最適です！

■九州・沖縄ブロック大会代表 【鹿児島県】南日本新聞社推薦

甘酒×カレーの相性 抜群！ 具の豚肉にも麴を使用



麴屋の甘酒カレー (有限会社 河内菌本舗)

九州最大の種麴蔵麴の里(有)の「河内菌」を使用。具にもこだわり、同社農場で育てた豚「黒麴豚」を使用。甘酒がカレーに絶妙な甘みとコクを足しました。一度食べてみないとわからない美味しさです。