

# 初代受賞 4 店を発表、高橋ひかるさんが実食！ 「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 春」～おいしい話を、食べましょう。～

- 生搾りモンブラン専門店、COCONUT GLEN'S、Mr.HALAL、SOAK が部門賞受賞  
(発表順、敬称略) -



プレスリリース配信サービス「PR TIMES」等を運営する株式会社 PR TIMES（東京都港区、代表取締役：山口拓己、東証一部：3922、以下 PR TIMES）は 2022 年 2 月 21 日(月)に、飲食店自らの情報発信を表彰し支援する「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 春」の受賞店 4 店を、後述の通り発表いたします。

初開催となる今回は、2021 年 11 月 10 日～12 月 31 日に配信された「外食・中食」カテゴリの「PR TIMES」プレスリリースおよび「PR TIMES STORY」ストーリー合わせて 978 社・2769 件の中から、4 名の審査員による選考を経て 4 店が受賞に至りました。イベントの様子はライブ配信でどなたでもご覧いただけます。

2022 年 2 月 21 日(月) 11:30 開会 | PR TIMES LIVE 配信 <https://youtu.be/33yYxdlYExU>

「食べ物語」プロジェクトページ <https://prtimes.jp/pj/tabemonogatari>

## 「食べ物語 AWARDS & 試食会」について

「食べ物語」プロジェクトは、飲食店自らの情報発信を支えることで飲食業界を応援しようと、PR TIMES 主導でキンビール株式会社、サントリー酒類株式会社の 2 社の協力のもと昨年 11 月に発足しました。プロジェクトアンバサダーに明治大学文学部教授の齋藤孝先生をお迎えし、プレスリリースでの言葉選びや文章構成など文学的観点から、共に食の情報発信を推進いただいています。

今回初開催となる「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 春」では、フードアナリストやフードライターなど食の情報発信の専門家を交えた審査委員会が選んだ魅力的な飲食店プレスリリースを表彰します。審査員からの講評と店舗オリジナルポスターの進呈、さらに入賞店舗のメニューをゲストやメディア記者に味わっていただく合同試食会を実施します(\*)。ゲストには俳優の高橋ひかるさんをお招きし、表彰プレゼンターも務めていただきます。

このイベントは、試食会のテーマを変えながら年 4 回実施予定です。今回のテーマは「春を意識したシェフおすすめテイクアウトメニュー」。今こそ楽しみたい、各店自慢のメニューが勢ぞろいします。

(\*)感染対策のためメディアの方々にはお土産でご用意し、各自お持ち帰りいただきます。

## 株式会社 PR TIMES PR パートナー事業部長 村田悠太

今回、初めての「食べ物語 AWARDS & 試食会」を開催でき大変嬉しいです。飲食店の皆様、審査員の皆様、そしてご協力いただいている関係者の皆様、本当にありがとうございます！当初は飲食店の合同試食会を継続的に開催して、飲食店、メディアの皆様に価値ある会にしたいと考えていました。今回のようにアワードとセットにすることで、さらに飲食店の皆様がメディアとつながる機会、広がるきっかけにしていきたいですし、メディアの皆様にとっては、参加するとまとめて取材できる会にしていきたいと考えています。そして飲食店が自ら発信する思いや行動を応援し、それが広がることで、その思いや行動を応援してくれる人が増えて好循環がうまれる。継続して輪が広がって、皆さんに「食べ物語よくやった！」と感じてもらえるよう、活動を続けていきたいと考えています。今後もご協力賜りますようよろしくお願いいたします！



## 「食べ物語 AWARDS 2022 春」受賞プレスリリース

選考対象は、配信時の選択カテゴリまたは企業カテゴリが「外食・中食」に設定されている「PR TIMES」プレスリリースと「PR TIMES STORY」ストーリーです。期間は2021年11月10日～12月31日に配信されたもので、今回は978社・2769件が選考対象となりました。各審査員4件ずつ選出する1次審査を経て14件が最終審査へとコマを進め、最終審査会の末に4件の受賞プレスリリースが決定しました(今回ストーリーは該当なし)。審査コメントは1次通過14件へ全てフィードバックさせていただきました。

受賞プレスリリースは以下の通りです。また、今回の試食会で提供いただく「春を意識したシェフおすすめテイクアウトメニュー」もあわせてご紹介します。

## ◆噛みしめたい文学センス賞◆

「情報や言葉は食体験を深める」。プロジェクトアンバサダー齋藤孝先生からもコメントをいただいた通り、私たちは情報を食べています。文学センスや言葉選びが特に優れており、食体験を豊かにしてくれるプレスリリースを表彰します。

## 愛媛県新居浜市初出店！『生搾りモンブラン専門店』イオンモール新居浜店が12月17日オープン

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000359.000062684.html>

生搾りモンブラン専門店（エスダムスメディア JAPAN 株式会社）

## 【受賞理由】

言葉の巧みな表現によって、見てみたい、食べてみたいと思えてきます。「目の前で、絹糸のように細く絞り出された茶色のマロンクリームが、真っ白なクリームの上にはらはらと広がっていく様子」。目に浮かびますね。今は SNS の時代。映えも価値です。生搾りというワードが、モンブランにも定着しそうで面白いです。「4層の絶妙なハーモニー」の説明も、4層すべてゆっくり味わいたくなる丁寧な文章表現です。（審査員 齋藤孝）



## 【試食会提供メニュー】

春の訪れを感じさせる新作「いちごマスカルポーネモンブラン」。昨年大人気だった苺のモンブランに、今年はさわやかな風味のマスカルポーネを加えました。豊かな栗の風味に苺の華やかな香りとほのかな酸味がアクセントとなり、この季節だけの絶品マロンクリームが出来上がりました。ほんのりとピンクがかった可憐なビジュアルにも思わず心躍ります。中には自家製のさっくりとしたメレンゲ、甘さをおさえた純乳脂肪の本格生クリーム、苺とマロンのクリーム、そして国産苺を丸ごとイン。それぞれの素材が絶妙なハーモニーを奏でます。

## ◆人に伝えたくなるおいしい話賞◆

つい人に話したくなるようなユニークな情報、面白い食材、お店のある地域のことやシェフのおはなし。他の飲食店プレスリリースとは一味ちがうプレスリリースを表彰します。

## ミシュランシェフがジャングルの奥地で開発した秘密のレシピ。～自然の恵みから生まれた濃厚ココナッツアイスクリームがハワイより沖縄初上陸！！～

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000055.000028273.html>

COCONUT GLEN'S（株式会社アルファ・センセーション）

## 【受賞理由】

ハワイのマウイ島で取れたココナッツで作ったアイスクリーム。ジャングルの奥地で開発。オーガニック。乳製品入りのアイスに勝るとも劣らない濃厚な味わい。元ミシュラン・シェフが開発。と、立て続けに出て来る気になるキーワード。開発者グレンのストーリーも語られ、このココナッツミルクがここでしか手に入らない希少なものと分かります。ヴィーガンでなくとも一度、味わってみたいココナッツアイス。健康、ダイエットにも効く。知っていることを自慢したくなるプレスリリースです。(審査員 横井裕之)



## 【試食会提供メニュー】

定番の一番人気、ココナッツの風味とすっきりとした甘みの特徴の「オリジナル」、砕いたピスタチオの実がたっぷりに入った「ピスタチオ」、香り高いレモングラスの葉とジンジャーキャンディが爽やかな「ジンジャーレモングラス」の3種盛り。すべてオーガニックのココナッツクリームをベースにしており、無添加・非乳製品なのに、濃厚でコクのある味わいが特徴です。店舗でのスタイルと同様に、本物のココナッツの殻にアイスクリームを入れてご提供します(通常は店舗でイートインの場合のみ)。

## ◆シェフ(書き手)の熱い想いを味わえる賞◆

新店舗オープン、新メニュー発売、キャンペーンの開始。いずれも行動する人の想いがあるはずです。書き手や料理人の熱い想いが感じられるような、つい“人”の姿を想像して会いたくなるような、その人の料理を食べてみたくなるような、そんなプレスリリースを表彰します。

**次世代型キッチンカー“Mr.HALAL”が3号店目を千代田区に出店！「Mr.HALAL 千代田区店」2021年12月22日(水) 11:00 グランドオープン**

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000052830.html>

**Mr.HALAL (Mr.HALAL 株式会社)**

## 【受賞理由】

「ハラル」という一般的に日本人にはまだなじみにくいジャンルながら、冒頭の画像がビビッドでインパクトがあり、リリースの中身にまで思わず目が誘導されます。次の丸の内の街を走るキッチンカーの画像も躍動的です。「注文を受けてからチキンを鉄板で焼き上げ、高級香り米として有名な……」と、おいしさや香りを想像させるような説明が続いて「ハラルってよく知らないけど食べてみたい!」と喚起させるいろいろな仕掛けが一本のリリースの中にぎゅっと凝縮。店主らしき人の両手に抱えられた『チキンオーバーライス』の画像もそそられ、作り手の各メニューへの愛情と、「一人でも多くのお客さまにうちの料理を食べてほしい、ハラルも魅力的だと伝えたい」という深い思いを感じます。(審査員 浅野陽子)



## 【試食会提供メニュー】

看板メニューの「チキンオーバーライス 東京サイズ」。ターメリックの風味豊かに炊き上げたバスマティライス(香り米)に、ヨーグルトや5種のスパイスでマリネしたグリルドチキン、フレッシュ野菜を盛り付け。使っている食材はすべてハラル認証を受けています。ニューヨーク現地の「ハラルライス」の味をそのまま持ってきたところが最大のこだわりで、容器も現地のものと一緒をしています。海外体験したいな、気分転換したいなというときにおすすめです。



## ◆目にもおいしい読みごたえ賞◆

読み手を引き付ける写真のインパクト、そしてその魅力を裏付ける文章とのバランスも食情報の発信において重要な要素の1つです。一目見て味わってみたいと思わせてくれる写真が内容を補完し、視覚的にも想像を掻き立てられるプレスリリースを表彰します。

## レストラン＆バー「SOAK」が12月17日より営業再開。～ミシュラン獲得歴のあるシェフが提供するペアリングコース「WINTER COLLECTION2021」でハルキャビアと日本酒 IWA を楽しむ～

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000034.000046840.html>

SOAK（株式会社 BAKERU）

## 【受賞理由】

どのようなお客様に来ていただきたいのかを、「ハルキャビア」「IWA」が含まれるコースということで、明確にされている印象。ミシュラン、エル・ブジ出身シェフ、ドンペリニオン5代目、エリザベス女王が認めたなど、矢継ぎ早に書かれる期待感高まる情報、キャビアという誰もが知っている高級食材は一見ありきたりなだけに、国産、瀬戸内とのコラボという意外性が際立ち引き込まれました。更にそれを写真で、どのような形にするかわかりやすく表してある点、シェフだけではなくバーテンダーの顔がわかるのも好感が持てます。シェフが全国の食材と人と人のつながり「きずな」をテーマにうたうことでよりワクワクさせてくださいました。（審査員 西川満希子）



## 【試食会提供メニュー】

SOAK 初のテイクアウトメニューとして提供予定の「クラフトフィッシュバーガー」。春らしい鮮やかなピンク色のバンズは、ビーツを乾燥させて練りこんだもので、グラニュー糖や着色料は一切使っていません。クラフトフィッシュは、おいしく安全で、持続可能であることを目指して作られた魚のこと。食べることが自分の未来の体につながり、日本や世界の未来につながる。食べながらそんなことを考えてほしいというメッセージが込められています。



## 想いとともに食べる、シェフの声マット

試食会では飲食店の想いも一緒に味わっていただくため、食べながら読んで楽しめるランチョンマット「シェフの声マット」を用意しました。料理の詳細やシェフ自身のエピソードまで、プレスリリースの内容を深掘りするように会話形式でポップにまとめています。試食会に参加するメディアの方々にシェフたちの生の声をお伝えし、ぜひ取材にお役立ていただきたいと思います。また、各店舗でも数量限定で配布・提供予定ですので、訪れた方にも実際にお楽しみいただけます。

このランチョンマットには株式会社ペーパルが開発した、廃棄されたお米を活用してできた紙素材「kome-kami」（コメカミ）を使用しています。作りの情熱に触れ食べながら、フードロスや食の未来を考えるきっかけにもつながりたいというねらいがあります。

〈kome-kami について〉 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000078028.html>

## 【制作スタッフ】

クリエイティブディレクター：武藤雄一（武藤事務所株式会社）

コピーライター：石黒早恵実（武藤事務所株式会社）

企画：株式会社 PR TIMES 制作：武藤事務所株式会社、株式会社ペーパル



## ゲストプロフィール

## 俳優 高橋ひかるさん

2001 年滋賀県生まれ。2014 年 8 月、『第 14 回全日本国民的美少女コンテスト』でグランプリを受賞し芸能界入り。2016 年、映画『人生の約束』のヒロインで俳優デビュー、2017 年、NHK 大河ドラマ『おんな城主 直虎』でドラマデビューを果たす。2022 年、連続ドラマ『青野くんに触りたいから死にたい』（WOWOW）、映画『おそ松さん』とヒロインでの主演がスタンバイ。さらにニッポン放送配信舞台『オールナイトニッポン 55 周年記念公演 あの夜を覚えてる』、初舞台『リトル・ソングガール』（8 月上演）と主演作品も控え、俳優としての飛躍がますます期待されている。好きな食べ物は肉。



©島袋智子

## 「食べ物語 AWARDS 2022 春」審査委員より

食べ物語 AWARDS は、料理の味や技術を競うものではなく、プレスリリースを通した魅力的な情報発信を表彰するものです。プロジェクトアンバサダーの齋藤先生に加え、「食×情報発信」の専門家としてそれぞれ違うフィールド・視点から審査できるメンバーで審査委員会を構成しました。プロフィールの詳細は以下 URL の前回プレスリリースをご参照ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001155.000000112.html>

## 齋藤孝 | 明治大学文学部教授、『食べ物語』プロジェクトアンバサダー

"情報と言葉は食体験を深める。"まさにそのことを実感できるような、飲食店からの熱い発信にふれることができました。巧みな文学センス、書き手の人柄や思いが伝わる構成など、情報と感性のマリアージュによって、一層魅力的に食の物語を届けてくれます。

撮影：長谷川博一



## 横井裕之 | 一般社団法人日本フードアナリスト協会 理事長

「食べる事」は「生きる事」。「生きる事」は「食べる事」。食は命。命には必ず物語があります。食のプレスリリースは「命の物語」の鼓動です。感染症対策で外出がままならない時代だからこそ、命の物語を紡ぐプレスリリースの重要性は増しています。発信者にも受信者にも嬉しい「食べ物語プロジェクト」の開幕に期待します。



## 浅野陽子 | フードライター

最近のフードライターは原稿執筆だけでなく、企画ごと提案する仕事も多く、PR TIMES さんのプレスリリースを日々活用しています。たくさんの情報が流れる中で、画像やタイトルでどこか刺さる要素があるものに、目が止まってしまう。逆に言えば同じ業態や商品カテゴリでも、書き方次第でメディアが注目し、バズる確率が圧倒的に高くなります。今回はどのお店や商品のリリースにも「今の飲食業界に足りない、これを解決したい」という思いがあふれ、悩みましたが、「私が記事を書くなら」という視点で決めさせていただきました。



## 西川満希子 | ヤサイコトバ作家、野菜ソムリエ上級 pro

私は、新しい日常を迎えている今だからこそ、コピペしてでも、人に伝えたい。という事を軸に選出させて頂きました。とても刺激的で深い学びとなりました。心より感謝申し上げます。話しが弾む食事『話食』を楽しむ。これは、私の活動コンセプトです。食べ物語プロジェクトは、まさに、多くの方の話食きっかけになるのではないかと、期待しています。



## 株式会社 PR TIMES について

PR TIMES（読み：ピーアールタイムズ）は、「行動者発の情報が、人の心を揺さぶる時代へ」をミッションに掲げ、企業とメディア、そして生活者をニュースでつなぐインターネットサービス「PR TIMES」を2007年4月より運営しています。報道機関向けの発表資料（プレスリリース）をメディア記者向けに配信するとともに、「PR TIMES」およびパートナーメディアに掲載し、生活者にも閲覧・シェアされています。利用企業数は2021年11月時点で6万2000社超、国内上場企業49%超に利用いただいています。情報収集のため会員登録いただくメディア記者2万2000人超、サイトアクセス数は月間5800万PVを突破、配信プレスリリース件数は累計100万件を超えています。全国紙WEBサイト等含むパートナーメディア200媒体以上にコンテンツを掲載しています。



クライアントとメディアのパートナーとして広報PR支援を行うPRパートナー事業や、ストーリー配信サービス「PR TIMES STORY」の運営、動画PRサービス「PR TIMES TV」「PR TIMES LIVE」の提供、タスク・プロジェクト管理ツール「Jooto」やクラウド情報整理ツール「Tayori」の運営も行っています。

## 【株式会社 PR TIMES 会社概要】

ミッション： 行動者発の情報が、人の心を揺さぶる時代へ

会社名： 株式会社 PR TIMES （東証一部 証券コード：3922）

所在地： 東京都港区赤坂 1-11-44 赤坂インターシティ 8F

設立： 2005年12月

代表取締役： 山口 拓己

事業内容： - プレスリリース配信サービス「PR TIMES」 (<https://prtimes.jp/>) の運営

- ストーリー配信サービス「PR TIMES STORY」 (<https://prtimes.jp/story/>) の運営

- 広報・PRの効果測定サービス「Web クリッピング」 (<https://webclipping.jp/>) の運営

- クライアントとメディアのパートナーとして広報・PR支援の実施

- 動画PRサービス「PR TIMES TV」「PR TIMES LIVE」 (<https://prtimes.jp/tv>) の運営

- クラウド情報整理ツール「Tayori」 (<https://tayori.com/>) の運営

- タスク・プロジェクト管理ツール「Jooto」 (<https://www.jooto.com/>) の運営

- 広報PRのナレッジを届けるメディア「PR TIMES MAGAZINE」 (<https://prtimes.jp/magazine/>) の運営

- Web ニュースメディア運営、等

URL： <https://prtimes.co.jp/>

PR TIMES