

受賞 4 店を発表！飲食店の情報発信を讃える 「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 夏」、笠原シェフも実食

- carbon brews tokyo、マロリーポークステーキ、名代とんかつ かつくら、
アオアヲ ナルト リゾートが部門賞受賞（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、東証プライム：3922、以下 PR TIMES）は 2022 年 6 月 6 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 夏」の受賞店 4 店を、後述の通り発表いたします。

今回は、2022 年 1 月 1 日～3 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・PR TIMES STORY・PR TIMES TV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 6 月 6 日(月) 15:00 開会 | PR TIMES LIVE 配信 <https://www.youtube.com/watch?v=B4aZix62998>
「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 2021 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。

2 回目の開催となる「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 夏」では、メディアに出演中のシェフやフードディレクターなど「食×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メディア関係者に味わっていただく合同試食会を実施します。

今回の試食会では、受賞各店がまだ世に出していない新メニューを持ち寄り、本日 6 月 6 日に初解禁します。新メニューの詳細は各店から本日 15 時に一斉にプレスリリース発表されるほか(詳細後述)、メディアの皆様にお召し上がりいただきながらシェフや開発担当者と会話する交流会も初実施します。

「食べ物語 AWARDS 2022 夏」受賞プレスリリース

今回は、2022年1月1日～2022年3月31日に発信された「外食・中食」カテゴリのPR TIMES プレスリリース・PR TIMES STORY・PR TIMES TVの中からエントリーいただきました。各審査員4件ずつ選出する1次審査を経て12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。

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「夏の新メニュー」とそのプレスリリース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。

クラフトビール×香港料理を楽しむ大人の隠れ家香港発の個性派クラフトビール「carbon brews」世界初のタッブルーム「carbon brews tokyo」3/7（月）東京・赤坂にオープン

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000008.000082829.html>

carbon brews tokyo（carbon brews japan 株式会社）

【受賞理由】

全体的に文章が丁寧で、量も多く、充実している。香港の路面電車を象徴するノスタルジックなグリーンをアクセントに、といった表現によって店内のイメージが広がる。クラフトビールやフード一つ一つに適切な説明があるので、文章から味わいをイメージしながら選ぶ楽しみが生まれる。ラベルデザインに元素の周期表が生かされているのも面白い。（審査員 齋藤孝）



【試食会提供 夏の新メニュー】

「マンゴープリン サワーパンチジュレ添え」

濃厚でなめらかなマンゴープリンに、ミルクソースは優しく口に残るようココナッツミルク、生クリーム、牛乳、無糖練乳を絶妙な配合でミックス。トッピングのジュレは carbon brews の人気ビール「サワーパンチ」を使い、たっぷりのベリーやトロピカルフルーツを思わせる酸味とほんのり感じるビールならではの苦味がアクセントになっています。ビールペアリングでこれからの季節にもぴったりな、ひんやり大人のスイーツをお楽しみください。

▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000009.000082829.html>



◆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。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。

漫画みたいに巨大なポークステーキ専門店「マロリーポークステーキ」大手町店 3月22日（火）に新規オープン！新たにセットメニューが登場 ライス・スープとセットで990円～

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000010.000069579.html>

マロリーポークステーキ（株式会社 57）

【受賞理由】

漫画みたいに巨大なポークステーキ専門店という出でただけで、いきなり興味がそそられました。日和山、エベレストなどメニュー名もユーモアセンスがあふれていて良いですね。人に説明したくなります。コロナで余るコメ問題に対しての考え方も素晴らしいと思いますし、素材の豚肉の品質の良さもわかりやすく伝わってきます。料理人目線で見ても巨大な塊肉を真空低温調理でじっくり火を通してから、仕上げにオーブンでクリスピーに焼き上げるという調理法は理にかなっていますし、本当に美味しそう。すぐにお店に伺いたくなりました。（審査員 笠原将弘）





【試食会提供 夏の新メニュー】「黒トリュフバターステーキ」

黒トリュフはポークステーキとの相性抜群。開発当初はフレッシュトリュフを削ってステーキにかけたりと試行錯誤を重ねましたが、最終的により強くトリュフの香りを得るために適していたのが、オイルやバターに一度香りを移すことでした。そうして完成したのが、味と香りのインパクトが強い「黒トリュフバター」です。バターに香りが移ることで、ポークステーキ全体に強い黒トリュフの香りが絡み、バターの濃厚さと合わせて新しい感覚が楽しめるのでぜひ一度ご賞味を。

▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000011.000069579.html>

◆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。

【名代とんかつ かつくら】京都の味噌にこだわった、全8種類の特別なお味噌汁。期間限定でご提供いたします。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000012.000079035.html>

名代とんかつ かつくら（株式会社フクナガ）

【受賞理由】

「株式会社フクナガ」の「名代とんかつ かつくら」のリリースには、一切の迷いがありません。とんかつ屋さんでありながら、商品であるとんかつ画像はチラッと一度小さく出るだけで、あとはこれでもかというくらいの、シズル感たっぷりの味噌汁画像のオンパレード。どれほどこの隠れ名物に愛と自信を持っているか、店側の意識の高さが伝わります。きっとここなら、とんかつも最高においしいことでしょう。断捨離の手本と呼ぶべき秀作だと思います。（審査員 山口繭子）



【試食会提供 夏の新メニュー】「鰻かつと金華豚ヒレかつ」

京都の夏の風物詩として愛され、淡泊でありながらほんのり優しい甘さを楽しめる“鰻”。かつくらでは、サクサクの衣とふわふわの身を楽しめる鰻かつを特製の梅肉ソースでお楽しみいただけます。鰻の柔らかさを際立たせるため、とんかつよりも目の細かいパン粉を使用し、ヘルシーな油をくぐらせた香ばしい鰻かつ。和歌山の梅を2種類使用した、特製の梅肉ソースに山葵をとくして、さっぱりとお召し上がりください。（実施店舗によりヒレかつの内容が異なります）

▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000016.000079035.html>

◆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。

縁起が良くて、ごちそう満載。海鮮7種が舞い踊る【福福鳴門（ぶくぶくになると）】プラン誕生。四国パワースポット鳴門旅。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000625.000024632.html>

アオアヲ ナルト リゾート（株式会社 H.P.D.コーポレーション）

【受賞理由】

ビジュアルクオリティが高く、鳴門の「青」や「桃色」に誘われます。写真枚数が豊富で構成に優れ、見やすく読みやすい。食べることが幸せに満ち、その土地を深く知ることにつながる心晴々としたプランが美しい写真と煽動的過ぎない文章で丁寧に綴られていて、お客様と地元双方への真摯さ、取り組みの愛情深さが窺えます。(審査員 宮崎純一)



【試食会提供 夏の新メニュー】「徳島県産アワビの冷製 酒蒸し仕立て 鳴門「福寿醤油」を使った肝醤油掛け」

「福福鳴門プラン」の選べる夕食「鳴門福寿会席」にて新たに提供される夏メニューの1品。鳴門の潮流とウチノ海が育む海鮮の中でも、アワビは長寿の縁起物とされています。徳島県産のアワビを柔らかく蒸し煮にし、鳴門で200年近い歴史を持つ「福寿醤油」を使ったアワビの肝でつくる肝醤油と合わせて味わっていただきます。シンプルながら、シェフの技が光る逸品です。涼しげな盛り付けとともにお楽しみください。

▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000649.000024632.html>

「食べ物語 AWARDS 2022 夏」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/000001185.000000112.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

書き手の想いは、その情報と言葉にアクセントを加えてくれます。心がほっと温まったり、畑からお皿までに至るプロセスを想像したり、味わいをイメージして選ぶ楽しみが広がったり。今回のプレスリリース審査を通じて、食の物語の可能性をより強く感じることができました。



撮影：長谷川博一

笠原将弘 | 料理人（「賛否両論」店主）

今までプレスリリースというものにあまり関わる事が無かったので、今回とても興味深く読ませて頂きました。書き方次第で商品やお店のイメージというのは、いくらでも魅力的なものになるのだなと改めて実感しました。私も毎日の仕事の中でお客様達に料理を提供していますが、料理名・出す順番・盛り付け方・食べ方の説明、ちょっとした事で同じ料理でも全く違う印象をお客様はもつ事でしょう。情報を発信するという事の大事さ・面白さ・難しさ、プロの料理人として大変勉強になりました。



山口繭子 | 食とライフスタイルのディレクター

私も仕事で日々原稿を書いておりますが、いまだに道なかば。うまく書くことも大事ですが、それ以上に「何を伝えるか、そのために何を諦めるか」の見極めが肝で、まるで修行のようだと感じます。そんな中、「PR TIMES」がリリースのコンペティションを、それも食に特化したテーマで開催されると聞き、非常に面白いと思いました。そして、プロの売り手、作り手がどんな思考でリリースを制作しているかを知る良いチャンスだとも。おいしいリリースを一生懸命選びました。ぜひ味わっていただけたら。



宮崎純一 | 料理写真家

日々の撮影で PR に携わる際は自分事としてクライアント様とともに井戸を掘り、その水脈がお客様の深いところと繋がるような表現を心がけます。今回はフードフォトグラファーの視点からひとつひとつの写真の美しさはもちろんのこと、その構成やテキストの文体まで含めた統一感に重きを置いて選出させていただきました。



想いとともに食べる、シェフの声マツト

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ツト「シェフの声マツト」を用意しています。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考えています。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。

このランチョンマツ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。作り手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げ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



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2022年2月に6万5000社を突破、国内上場企業50%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2万3000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210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（東証プライム 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