

報道関係者各位

2016年10月吉日

世界が注目！2016年冬は日本の「誇り」を贈ろう “ジャパंकオリティ”光る『お歳暮・冬ギフト』 ～全国の地方新聞社厳選お取り寄せサイト47CLUB～

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)」(本社：東京都中央区、代表取締役社長：栗田 健一郎)は、10月18日(火)より『お歳暮・冬ギフト』特集をスタート。今年のメインテーマは「世界が認めたジャパंकオリティ」。世界の人々が日本に訪れてまで食べたいと思う、我が国が誇る食材と職人技を厳選。栄誉ある賞を受賞した“箔”がついた「ジャパंकオリティ」光る贈りもので、2016年を締めくくりませんか。
(<http://www.47club.jp/contents3/wgift.html>)



数ある『ジャパंकオリティ』の中から、最も高貴な4つの食材に注目

数々の自慢の食材・職人が存在する日本。そのなかでも「蟹」「魚介類・水産加工品」「肉」「肉加工品」に注目。お歳暮として需要の高いことはもちろん、素材本来の力や、職人の技術がもっとも光る4ジャンルの食材たち。「日本が誇る美味」、どれも各地の、そして生産者の渾身の自信作です。

※詳細は次項以降をご参照ください

■地方のことならお任せください！■

47CLUBは、「地方を元気に日本を豊かに」を合言葉に、2007年にスタート。全国の地方新聞社が発掘・厳選した、地域の商材を販売するインターネットショッピングサイトです。今ではインターネット販売のみならず、B to B販売、百貨店催事販売、海外販売など、全国の事業者様の販路拡大課題、また商品開発課題に対してのソリューションやサポートを行う事業展開を行っています。現在、サイト「47CLUB」では、約1300ショップが合計約3万5000商品の販売を行っています。

<47CLUB>

■商号	: 株式会社 47CLUB(よんななクラブ)	■資本金	: 2億2,500万円
■代表者	: 代表取締役社長 栗田 健一郎	■事業内容	: 全国の地方新聞社が厳選した商品を、インターネット等で販売するサービスの提供
■所在地	: 東京都中央区築地1-12-6 4F	■URL	: http://www.47club.jp/
■設立	: 2008年7月		

【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) 広報担当：八木(やぎ)
電話03-5148-4747 E-Mail：pr@47club.jp



1.カニ

多くの海外旅行者が観光ツアーに「カニ食べ放題」を組み込むほど、日本人だけでなく世界からも注目を集める食材。
(http://www.47club.jp/contents3/wgift2016_jpnquality_crab.html)



【蟹三味セット】カネサン佐藤水産

価格 : 14,040円(税込)

内容量 : 毛がに400g、ズワイガニ500g、タラバガニ脚800g×2肩

食べ応え、ボリューム、味共にかにの王様(キングクラブ)と呼び声の高い「タラバガニ」、風味の良さやそのさわやかな甘みから、かにの女王様(クイーンクラブ)とも呼ばれる「ズワイガニ」、いえいえ、ミソと深いコクは他のカニには負けません「毛がに」。それぞれ異なる旨みの違いを是非その舌でご堪能いただき至福の時をお過ごし下さい。



【越前かに・せいこがに】越前かに成前

価格 : 14,260円(税込)

内容量 : 越前かに 500g~600g×1、せいこがに160g~190g×2 ※表示している重さは茹でる前のものです

特製の煉瓦作りの釜で、その日に水揚げされた越前かにを深夜から早朝にかけて一気に茹で上げ、香りそのままに保冷してお届けします。肉厚でふくよかな甘さの身の「越前かに」、濃厚なカニ味噌と赤い卵が絶品な「せいこがに」。プロや食通を唸らせるのも納得の味わい。



2.魚介類・水産加工品

魚介類の消費量が世界的に増加している中、日本の食材は評価も高く、世界の料理界からも注目されています。
(http://www.47club.jp/contents3/wqift2016_jpnquality_seafood.html)



【とらふく「慶祝鶴」コース3人前】ふく太郎本部

価格 : 10,800円(税込)

内容量 : とらふく刺身鶴盛り、とらふく皮、ふくちり、とらふく入りうどん、ポン酢、モミジオロシ

日本の冬を代表する高級食材のとらふく。旨味たっぷりのふくちりは、国産のとらふくを使用。料理店でしか食べられないと思っていた職人が一枚一枚、丁寧にひいてつくった見たため鮮やかな鶴盛りにしてお届けします。舌だけでなく目でも堪能していただけるセットです。



【金目鯛の一夜干し 3枚セット】トカラ亭 ★日本ギフト大賞2015 鹿児島県賞★

価格 : 5,400円(税込)

内容量 : 約250g×3

鹿児島～奄美の間に広がるトカラ列島海域の深海から、魚を傷めない一本釣りにこだわった金目鯛を鰹だして仕込み、甘塩で仕上げた旨味たっぷりの一夜干しです。金目鯛の脂と、鰹だしが絶妙に仕上がりました。旨みたっぷりの金目鯛を鰹だして下ごしらえして薩摩の割烹仕立てにしました。一夜干しの旨みは塩加減で決まりますが、塩分控えめはお客様の重要な選択点です。和食の命である出汁で造り出す旨みで、塩の少なさを補うだけでなく、刺激とは違うまるやかな感覚を味わっていただける一夜干しです。



3.肉

アメリカやオーストラリアで「WAGYU」が注目されている今こそ、日本の正当なブランド牛や希少な和牛を。
(http://www.47club.jp/contents3/wqift2016_jpnquality_meat.html)



【近江牛 特選和風とろ生ローストビーフ】かねきち ★日本ギフト大賞2015 滋賀県賞★

価格 : 5,980円(税込)

内容量 : 【トロ・赤身 合計250g】4~5人前 生姜、ぼん酢

抜群の肉質を誇る近江牛は、400年以上の長きにわたって続く系統にこだわり、滋賀の豊かな土と旨い水で育ちました。やわらかくコクの深い味わいは、大事に育てられたこそその所以。その近江牛の中でも希少部位（とろけるイチボまたは三角バラとさっぱりとしたモモ）で作られた近江牛特選和風とろ生ローストビーフは絶品。近江牛本来の味を楽しめるローストビーフになっております。



【三ツ星若狭牛サーロインステーキ 化粧箱入り】越前三國湊屋

価格 : 4,000円(税込)

内容量 : 200g×1

越前若狭の四季に富んだ気候と豊かな風土のなかで、丹精込めて育てられた『若狭牛』は、深い味わい、ジューシーで舌にとろけるやわらかさが特徴。うまみ成分がバランスよく交わることで和牛肉特有の風味が口にいっぱい広がり、サシの多い和牛肉でも後味がサラッとまろやかに感じられます。豊潤で奥深い味わいをご堪能いただけます。



4.肉加工品

本場ドイツの品評会で数多く金賞を受賞していることが、日本人が作るハムやソーセージが世界から認められている証。
(http://www.47club.jp/contents3/wgift2016_jpnquality_meatsub.html)



【農家のベーコン&ウィンナーセット】バルナバハム ★ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会12年連続金賞★
価格：5,400円(税込)

内容量：農家のベーコン2種、ポークウィンナー、あらびきチューリングァー、ソフトサラミソーセージ
DLG（ドイツ農業協会）国際品質協議会ハム・ソーセージ品質コンテストで受賞実績がある商品だけの詰め合わせ。特に、ドイツ農家の伝統製法を再現した「農家のベーコン」は6年連続でDLG金賞を受賞。世界が認める良質な美味しさを是非ご堪能ください。



【いわて短角和牛焼ハンバーグ 特製和風ソース付】肉のふがね
価格：5,400円(税込)

内容量：いわて短角和牛焼ハンバーグ 120g×4個／和風ソース計4

「いわて短角和牛」を含む「日本短角種」は和牛全体の1%にも満たない希少な肉用種。黒毛和牛と比べて脂肪分が少なく、たんぱく質が多いのが特徴。その希少な和牛の極粗挽きの赤身肉を使い、つなぎを極力控えて作ったハンバーグは噛めば噛むほど芳醇なコクがあふれ、素材本来の旨味を感じることができます。