

受賞各店が新メニューを当日解禁、メディア交流会も初実施！ 6/6(月)「食べ物語 AWARDS & 試食会」審査員が決定

- 「賛否両論」笠原シェフと齋藤孝先生が実食 -



『食べ物語 AWARDS&試食会 2022 春』にて（2022年2月21日）。

左上から、受賞店メニュー（一部）、試食するプロジェクトアンバサダー 齋藤孝氏、初代受賞4店の皆様

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、飲食店の魅力的な情報発信の表彰とメディア向け合同試食会を行う「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 夏」を開催いたします。イベントの様子は、当日ライブ配信でも視聴いただけます。また、食べ物語 AWARDS における審査員4名が決定しましたので、下記に紹介いたします。

2022年6月6日(月) 15:00 開会 | PR TIMES LIVE 配信 URL <https://www.youtube.com/watch?v=B4aZix62998>
食べ物語プロジェクトページ <https://prt看mes.jp/pj/tabemonogatari>

「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 夏」開催概要

- ◆開催日程：2022年6月6日(月) 開場 14:30/開演 15:00/終了予定 17:00 ※LIVE 配信は 15:00~16:00 予定
- ◆開催場所：東京都内（メディア関係者の皆様には詳細をご案内いたします）
- ◆プログラム：時間が前後する場合がございます。予めご了承ください。
 - 14:30~15:00 受付
 - 15:00~15:15 オープニング、プロジェクト説明
 - 15:15~15:35 食べ物語 AWARDS 受賞店発表・表彰、審査員による講評
 - 15:35~16:00 受賞店の新メニュー紹介、齋藤孝先生・笠原将弘シェフによる試食 ※LIVE 配信はここまで
 - 16:00~17:00 メディア向け試食会・交流会

◆試食会テーマ：「夏の新メニュー発表会（仮）」

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、当日に初解禁**します。新メニューの詳細は各店から当日一斉にプレスリリース発表されるほか、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実施します。ぜひ記事化にお役立てください。

〈感染症対策について〉

当日は、新型コロナウイルス感染対策を徹底して開催いたします。登壇者、スタッフ、メディア関係者を含めた参加者全員の検温、マスク着用と手指消毒の徹底、ソーシャルディスタンスの確保、会場内の換気を行います。

「食べ物語 AWARDS 2022 夏」審査委員会

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じ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。以下4名をご紹介します。

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

撮影：長谷川博一

1960年静岡生まれ。東京大学法学部卒業。同大学院教育学研究科博士課程を経て現職。専門は、教育学、身体論、コミュニケーション技法。著書に『声に出して読みたい日本語』『段取り力』『雑談力が上がる話し方』など多数。著書累計出版部数は1000万部を超える。NHK Eテレ「にほんごであそぼ」の総合指導もつとめ、「世界一受けたい授業」「東大王」「Live News イット!」「全力!脱力タイムズ」など多くのテレビ番組を通して現代社会の問題や教育分野に携わる。好きな食べ物は、自然薯とろろ。お気に入りの飲食店は、沖縄名護のすっぱん料理「円山(まるやま)」。



〈コメント〉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。

笠原将弘 | 料理人(「賛否両論」店主)

1972年東京生まれ。2004年9月、恵比寿に自身の店【賛否両論】を開店。メニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。独創的な感性で作上げる笠原の料理が、訪れた者の心を掴み、たちまち予約の取れない人気店に。2013年に【賛否両論名古屋】、2019年に【賛否両論金沢】を開店。『腕・舌・遊び心』をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。



〈コメント〉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ものは、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

「婦人画報」編集部、「ELLE gourmet」編集部(共にハースト婦人画報社)を経て独立。食とライフスタイルをテーマに、多くのメディアやプロジェクトで活動中。主に朝ごはんのトーストを投稿している自身のInstagramも話題。著書に「世界一かんたんに人を幸せにする食べ物、それはトースト」(サンマーク出版)。

〈コメント〉私も仕事で日々原稿を書いておりますが、いまだに道なれば。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**

石川県金沢市出身。2017年夏、東京から長野県長野市へ移住し、長野県と東京を中心に活動する。これまでに全国各地の篤農家、漁師、畜産家、お皿の向こう側の肖像を10年間に渡り撮影。国内及び海外展開の出版・広告撮影実績多数。The 2018 Gourmand World Cookbook Awards(世界料理本大賞) Best Photography部門準グランプリ受賞。他、携わった撮影において広告賞・デザイン賞等。

〈コメント〉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。



応募対象と4つの部門賞について

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。エントリーいただいた飲食業界の皆様、ありがとうございました。

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と以下4つの部門賞を贈ることが決定しています。食べ物語 AWARDS は大賞を決める性質のワードではなく、各部門で輝くプレスリリースを表彰します。

◆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。

◆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思いがあるはずです。書き手や料理人の熱い思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。

◆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。

◆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。

「食べ物語 AWARDS & 試食会」とは



おいしい話を、食べましょう。

日本の食の、そしてお店のまだ知られていない、おいしい話を、
できるかぎりひとつ一つわしく届けていく。

食の文化や伝統や隠された味や、つくる人の裏話まで。飲料を届ける企業をはじめ、
お店をサポートする企業と一緒に、世の中ではじめての食べ物語が始まります。
メディアに、お客様に、おいしい話をたくさん食べていただきましょう。

日本の、そして飲食店さんの「食」がもっと広がって、人から人へと巡っていく！
そんな食べ物語をつくっていきましょう。

「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。

◆プロジェクトページ <https://prtimes.jp/pj/tabemonogatari>

年4回実施する「食べ物語 AWARDS & 試食会」は、飲食店の魅力的な情報発信を表彰し、審査員からの講評と記念品進呈のほか、入賞店舗のメニューをメディア関係者に実際に味わっていただく合同試食会を実施するものです。今回が第2回の開催となり、次回秋は9月頃、冬は11月末頃の開催を予定しています。

今年2月に初開催した「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 春」では、沖縄のアイスクリーム店から都内の完全予約制レストランまでジャンルも地域も異なる4店舗が受賞し、齋藤先生と特別ゲストの俳優 高橋ひかるさんに各メニューをお召し上がりいただきました。感染対策のため、来場したメディア記者にはお土産としてお持ち帰りいただきましたが、今回夏の開催では各店舗が参加メディアと会話しながら直接想いを伝えられるような試食会の実施を予定しています。

◆「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 春」の様相 (2022年2月21日実施)

受賞結果と概要 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001159.000000112.html>

当日のダイジェスト動画 <https://prtimes.jp/tv/detail/2426>

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 クリップング」(<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