

受賞5店を発表！飲食店の情報発信を表彰する「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 秋」を開催、5店が秋の新メニューを初解禁！

- NAYAMACHI DONUTS 君に、あげる／Mottene／Lunch&Cafe 鹿珈／
マイバインミーby グルテンフリートーカー／Depot が受賞 -



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）は2022年9月21日(水)、飲食店の情報発信を表彰する「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 秋」にて、受賞店5店を発表するとともに秋の新メニューの試食会を開催いたします。

「食べ物語」は、まだ知られぬ食の物語を、飲食店が自ら発信できるよう支え、世の中に広く伝えていくことで、飲食店と新たなお客様・地域・メディアとのつながりを生み、同じような飲食店にも励みや力になる情報として届ける、ポジティブな循環を目指すプロジェクトです。

今回は、2022年4月1日～6月30日に配信された飲食店の 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5店が受賞に至りました。授賞式の模様はライブ配信でどなたでもご覧いただけます。【9月21日 15:00～ | PR TIMES LIVE】<https://youtu.be/gWRRE-92ruc>

「食べ物語 AWARDS & 試食会」について

「食べ物語」プロジェクトは、PR TIMES 主導で麒麟ビール株式会社、サントリー株式会社の2社の協力のもと2021年11月に発足しました。私たちは飲食店自らの情報発信によって、料理やお店に込められた食の物語が伝播し、新たなお客様との出会いにつながると考えています。一時的な客足増加ではなく、飲食店が自発的に情報発信を続けていけるよう支援することで、長期的に飲食業界を応援します。

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。

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

2022年春、夏に続き3回目の開催となる「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 秋」では、飲食店が発信した魅力的なプレスリリースを表彰します。審査委員会は、メディアにも多数出演するシェフやフードライターなど「食×情報発信」の専門家を交え構成しました。当日は審査員から講評と店舗オリジナルポスターの進呈、さらに**受賞各店がまだ世に出していない秋の新メニューを初解禁し、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。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、情報発信を担う広報担当者と会話する交流会も実施します。

「食べ物語 AWARDS&試食会 2022 秋」受賞プレスリリース

今回は、2022年4月1日～6月30日に配信された、飲食店(*)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8件が最終審査へとコマを進め、最終審査会の末に5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、試食会で提供いただく「秋の新メニュー」とそのプレスリリースもあわせてご紹介します。

今回は健康志向な食品や食を通じた地域貢献に取り組む店舗が数多く受賞に至りました。素材の選定理由や人と社会への配慮に物語があり、背景と作り手の思いが発表文やビジュアルに的確に表現された結果といえます。

(*)キッチンカー、テイクアウト専門店、ホテルなどを含む。実店舗を持たない形態は対象外。

◆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」。料理の説明がその味わいに影響するように、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。

【NEW OPEN】君と、しろみの系列店、ヘルシーでおしゃれなドーナツ SHOP「君に、あげる」が京都・伏見桃山に4月15日オープン

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000070279.html>

NAYAMACHI DONUTS 君に、あげる (株式会社コートレットフーズカンパニー)

【受賞理由】美味しさだけでなく、「あげたい」という思いにこだわる所が、ドーナツストーリーを想像させます。「あげたいと思うのは一緒に時間を過ごしたい大切な人」と、時間の要素を入れているのも面白い。作家さんならドーナツの個性ごとに味わいの異なるドーナツ短編集が作れそうです。(審査員 齋藤孝)



【試食会提供 秋の新メニュー】「君との全てが愛だった」

真っ黒な生地には竹炭を使用。ラズベリーとアサイーのグレイズをかけ、カカオニブとドライランボワーズ、チョコレートコポーというフレーク状のチョコレートをのせています。チョコレートとカカオニブの組み合わせは定番商品でもとても人気があるので、今回ハロウィン仕立てにアレンジ、ドラキュラの愛をイメージしています。生地は米粉100%の焼きドーナツ、玄米粉100%の焼きドーナツから選んでいただけます。

▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000070279.html>

◆シェフ(書き手)の熱い想いを味わえる賞◆

新店舗オープンや新メニュー発売、キャンペーン開始など、そこには行動する人の想いがあります。書き手や料理人の熱い想いが感じられる、その人の料理を食べてみたくなるプレスリリースを表彰します。

「まちのもったいない」モノの活用と「できるだけ捨てない」をテーマにしたコンセプトショップ「Mottene」(モッテーネー) 逗子駅前にOPEN!

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000063045.html>

Mottene (株式会社 UNIQUE HOMES)

【受賞理由】モッテーネーというネーミング=コンセプトが、シンプルで力強いです。生産者の方が「悲しい思いをしながら畑で潰しています」という文章にグッときました。イラストもわかりやすく、パッションを感じました。無理をしない、できることからやる、というハードルの下げ方は共感しやすいものでした。(審査員 齋藤孝)



【試食会提供 秋の新メニュー】「ふぞろいの林檎ちゃんたち」

間引きされてしまう青りんごで作った新商品のジャム「もったいない林檎のカルテット(四重奏)」を、2種類のアイスと無添加の白玉こんにゃく、米粉クッキーに添えた一品。青りんごのさっぱりした味わいと食感を残すため、あまり火入れせずに果実感を残しました。青りんごは酸化で茶色くなりやすいのですが、きび糖を使用して茶色さをあえて前面に押し出した製品に。味付けはカルダモンとシナモンの2種類のスパイスのみで、青りんごの清涼感や甘味を引き立てます。

▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000063045.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、その魅力を裏付ける文章とのバランスも食情報の発信に重要な要素。一目見て味わってみたいと思わせてくれる写真が、視覚的にも想像を掻き立てるプレスリリースを表彰します。今回は2件のプレスリリースに本賞を贈ることを決定しました。

奈良公園バスターミナルに Lunch & Cafe 鹿珈（ロカ）がオープン！

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000008.000061689.html>

Lunch & Cafe 鹿珈（株式会社ワールド・ヘリテイジ）

【受賞理由】最初の写真で、早速、奈良といえば！の、鹿がビジュアルに飛び込んできました。とても、愛らしいロゴと店名、お店の場所が、すぐに頭に浮かぶ、分かりやすさがありました。お店のお料理もとても上手に撮られていて、まず美味しそう！そして、食べて心も体も健康で、かつその土地の食文化を大切に伝えていこうという思いが、ビジュアルから伝わりました！地元の皆さんとの共同の取り組みも、その写真からとてもよく伝わりました。ローカルでローカーボなコンセプトを見事に表現されていると、思います。（審査員 五十嵐美幸）



【試食会提供 秋の新メニュー】「菊岡漢方薬局監修 スパイス・キーマカレー & 大和大鉄砲豆花と季節の果物プレート」

お店の一番人気、奈良で800年続く菊岡漢方薬局のスパイスを使用したキーマカレーと、三木食品工業の「大和大鉄砲大豆」を使用した豆花、季節の果物をワンプレートに。定番のカレーには21種類のスパイスを使用し、辛さだけでなくコクや爽やかさ、様々な味わいのバランスが楽しめる自慢の一品。豆花は素材の甘さを生かして砂糖なども極力控えて仕上げ、季節の果物を合わせることで、カレーのあとにすっきりと爽やかな美味しさを味わえます。9月22日(木)より提供開始。
▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000024.000061689.html>

【5/14OPEN】VEGAN メニュー有！グルテンフリーバインミー & お菓子専門店「マイバインミー by グルテンフリートーカー」@原宿駅から徒歩5分

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000006.000046404.html>

マイバインミー by グルテンフリートーカー（株式会社ほかほかてーぶる）

【受賞理由】

グルテンフリー商品などは、どれだけ「代替感」や「ストイックさ」を出さずにその魅力を打ち出せるかが勝負だと考えますが、明るくポジティブなビジュアル作りで、それに成功している好例だと思いました。賑やかさを演出し、商品バラエティへと気持ちを誘導するビジュアルの情報量、「グルテンフリー」というスペックではなく、シンプルなシズル感で食欲をそそる見せ方が上手だと思えます。スナック商品なども、シンプルで今っぽいパッケージの魅力が写真から伝わります。（審査員 佐々木ケイ）



【試食会提供 秋の新メニュー】

「NEXT ハラミ肉の五香粉 SOY ソースバインミー」

お肉の代わりにネクストミーツ株式会社の代替肉「NEXT ミート」をサンドした、食欲の秋に満足感のある一品。大阪にあるミシュラン1つ星の串カツ店「六覺燈」が作る米粉パンを使用。串カツ店がパン粉を極めた結果、最高の食パンが完成したというユニークな商品は、東京ではここでしか食べることができません。もちろん卵・乳製品は不使用！スパイス豊かな五香粉 SOY ソースと、残暑にぴったりなさわやかなレモングラス SOY ソースの2種類が新発売。

▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000046404.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。

ノスタルジックバー&カフェ「Depot」にて、ビアマイスター林による注ぎ方違いのサッポロ黒ラベルが体験できる水曜日限定イベント「HAYASHI Beer Day」を6月29日(水)から開催！

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000043.000073463.html>

Depot (CLASSIC INC.)

【受賞理由】写真にニュアンスや余韻があり、店が表現したい世界観がしっかり伝わってくる。そもそもニュース素材そのものがマニアックであり、この点からも「人に伝えたくなる」に相応しいと判断した。テーマが偏っていながら文章が説教臭くなく、読み手を置き去りにしない点にも好感が持てる。写真の大きさ、文字量、文字サイズのバランスもよい。どんな注ぎかたがあるのかひと目でわかる一覧性もあり、記者の立場からするとありがたい。また、メニュー名だけではどんな商品なのかいっばん想像が付きづらい「泡のカクテル」の写真を掲載しているなど、押さえるべき点をしっかり押さえていると感じた。(審査員 通山茂之)



【試食会提供 秋の新メニュー】「焼津産鯉のタタキ」

東京と地方を食で繋げる地方創生プロジェクト「JAPAN FOOD TRAVEL」第2弾として、静岡県焼津市の食材を使用。「焼津フェア」の目玉が、新鮮な鯉のタタキです。焼津市は3つの港を持つ日本有数の水産都市で、中でもマグロ・カツオの水揚げ量は日本トップクラス。まだ暑さが残るこの季節に、脂ののった戻り鯉を、3カ月間熟成させた本枯節のポン酢と一緒に楽しみください。ペアリングには、スイングランの「一度注ぎ」という炭酸強めのビールがおすすめ。

▼詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000046.000073463.html>

「食べ物語 AWARDS&試食会 2022 秋」審査委員より

食べ物語 AWARDS&試食会は、飲食店が発信した魅力的な食の情報を表彰し、飲食店が自ら情報発信することの価値を伝えたいと考えています。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。エントリー時にお知らせした3名に、フードライターの佐々木ケイ氏が出た全4名が審査委員となっています。先にお伝えした3名のプロフィール詳細は、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/000001196.000000112.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

今回集められた食のプレスリリースからは、料理の魅力や美味しさを引きだてる、ストーリーの底力をより一層感じることができました。例えば、グルテンフリー食品を求めたお客さんの声。生産者の方々の想いを代弁するパッション。地域の歴史や文化が秘めた、知る人ぞ知る食の物語。情報や想いのスパイスが、食欲の秋をより一層彩ってくれることでしょう。

撮影：長谷川博一



五十嵐美幸 | 「中国料理 美虎」オーナーシェフ

一つ一つのお店にとって、お客さまに伝えたいそれぞれの「想い」があると思います。それは、思いもよらないアイデア、創意工夫に溢れていますよね。1番感じるのは、記事を見て想像できる、味や空間、そして行ってみたい！食べてみたい！と伝えることが、大切なんだという事です。言葉という形に乗せた、皆さんの「想い」を、今回の審査を通じまして、一気に体験させて頂くことが出来ました。



通山茂之 | 株式会社柴田書店「月刊食堂」編集長

雑誌編集者に限らず、マスコミ従事者は「時間に追われている」のが常です。それでいて編集部には毎日膨大な量のニュースリリースが配信されてきます。今回の審査においてはこの点を強く意識し、まず短時間で目を通した際に目に留まるかどうか、また、情報の出力の強弱が的確か否かを審査の第一基準としました。いわば実践的にニュースリリースの優劣を判断したわけですが、時間をかけてじっくり読み返してみると、選外としたリリースの中にも評価に値する情報が多々あったことも事実です。今回の審査を通じて、表現の工夫ひとつで情報の伝播力や印象が大きく変わることを再認識するとともに、その完成度を評価するというコンテストの視点のおもしろさ、またその意義を実感しました。



佐々木ケイ | フードライター

ふだんはライターとして「効率よく」情報収集するツールとして活用しているプレスリリースですが、いい意味で発信者の方々に上手く誘導されているのだな、と今回の経験を通じ、改めて感じました。よき機会に感謝します。

〈プロフィール〉

レストラン、生産者など食にまつわる取材は年間200件以上。専門誌、女性誌、カルチャー誌等で食の記事を編集・執筆を担当する。連載は『BRUTUS』、『dancyu』、『Hanako』ほか。シェフのコラボレーションイベントの企画や、オンラインレストランサイトの立ち上げにも携わる。JSA 認定ワインエキスパート。



「食べ物語」プロジェクト責任者より

PR TIMES PR パートナー事業部長 村田悠太

プロジェクトを2021年11月にスタートして以来、多数の飲食店にプレスリリース等の無料配信特典のご利用や、この「食べ物語 AWARDS&試食会」にご応募いただきてきました。飲食店と、そこで頑張っているシェフ、商品開発の皆さんが、自らポジティブな循環を創れるよう、飲食店をサポートする皆さんに協力いただき推進してまいります。今回の「食べ物語 AWARDS&試食会 2022 秋」では新たに2つ取り組みました。1つは、これまで食べ物語に携わっていただいた飲食店の皆様を人数限定でご招待しています。飲食店の皆様が課題解決のヒントを得られる交流の場を設けました。もう1つは、要望のあった受賞飲食店に対して商品開発のヒントになるデータを提供。情報発信するための商品開発部分でも貢献できました。

これからもこのような機会を通じ、私たち PR TIMES のプレスリリースデータ解析と、メディアの声やこれまで培った知見を活かし、飲食店の情報発信を応援していきたいと考えています。



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7万社を突破、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6000万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220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
 - アート特化型オンラインPRプラットフォーム「MARPH」(<https://marph.com/>)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