

日本雑誌広告賞「金賞」受賞のお知らせ

中田食品株式会社(代表取締役 中田 吉昭:本社 和歌山県田辺市下三栖 1475)は、日本雑誌広告協会が主催する第62回日本雑誌広告賞(小スペース広告部門)において、金賞を受賞いたしました。

今回受賞いたしました「知られざる和歌山大事典」は総合週刊誌「週刊文春」にて掲載された広告で、弊社製品の梅干しとともに地域の逸品をご紹介します、梅の一大産地和歌山県の魅力を訴求する企画となっております。

日本雑誌広告賞は、昨年7月1日から本年6月30日に掲載された広告で、日本雑誌広告協会加盟の出版社から応募された30社144誌、2505点の中から入賞作品が決定いたしました。表彰式は、11月6日(水)に東京ドームホテルにて行われます。

<p>知られざる和歌山大事典 file.62</p> <h3>天神崎</h3> <p>「天神崎」は、運動の先駆けとして知られる天神崎は、黒潮の恵み豊かな田辺湾に位置し、南方屈指ゆかりの南方塩蔵梅の産地。緑に覆われ、丘を、干潮時に広がる岩盤、丸山の沖合に佇む、美しい風景が、黒潮による温帯性の植生、生物、物理を模倣、森と海が一体となった貴重な生態系を守っています。</p> 	<p>知られざる和歌山大事典 file.57</p> <h3>湯浅醤油 たまり</h3> <p>鎌倉時代、紀伊の熊鷹覚心宗より湯浅伝えた徳山塩漬の造り方を、湯浅伝えたこの旨味のある「たまり」醤油の源。やがて湯浅醤油のへと発展していきます。受け継がれ、醸造師ももつた「たまり」醤油の時期、仕込みが始まり、輸入とされる。手作業の技を重んじ、味作り、入れにこそ、職人の技術が、醤油本来の旨味を現しています。</p> 	<p>知られざる和歌山大事典 file.55</p> <h3>なんぼ焼</h3> <p>江戸時代、紀州田辺の魚屋、魚の日増のため作られた「なんぼ焼」は、焼く、し、時、は、は、伝統的な製法で作られる方形の焼き魚。清純、南紀の海で育った白身魚のフナやササギ、職人の手作業、新鮮なうちに「匹いぶき」、すり身を造り、詰め、し、焼く、あげられます。魚の旨味が際立りますが、上品な味わいに、柔らかく、綿密な焼く、たまり醤油の逸品です。</p> 	<p>知られざる和歌山大事典 file.45</p> <h3>松煙墨</h3> <p>松煙は松を燃やして集めた煙で、松煙墨の原料が豊富であった紀州の山中で、後白濁りが盛んに行われ、熊鷹覚心宗の白濁法王が、紀州松煙墨を造り出したと伝えています。一時生産が途絶え、幻の墨とされ、松煙墨を、昔ながらの製法で再現された松煙墨。濃墨の艶潤い、黒、淡墨の青のある透明感と、独特の滑みを生み出す、豊かな墨彩の心を伝えます。</p> 
<p>この商品を10名様プレゼント</p> <p>中田食品 紀州完熟南高梅 梅ぼし田舎漬 減塩仕込み ●塩分8%●1kg</p> <p>梅の酸味とかつお節の旨みやかな塩味がバランスよく調和した、ロングセラー「梅ぼし田舎漬」の美味しさはそのままだに、さらに塩味を控え、幅広い年代の方や塩分を気にされる方に喜んでいただける梅干しに仕上げました。</p> <p>梅ぼし田舎漬 減塩仕込みを抽選で10名様へプレゼント!</p> <p>Q.おいしい紀州の梅ぼしは? A.○○○食品</p> <p>【応募方法】上記のサイズに入る文字と、郵便番号、住所、氏名(フリガナ)を明記し、封筒に入れて封筒裏面に「梅ぼし田舎漬」の文字を明記の上、はがきで応募ください。</p> <p>【応募期間】2019年10月1日(水)～10月31日(木) 抽選1日20名 梅ぼし田舎漬600g3名</p> <p>【抽選方法】10/31日抽選(当選者発表)</p> <p>※当選者の発表はホームページにて行われます。当選者発表後、抽選結果はメールでお知らせいたします。</p> <p>商品の注文・お問い合わせ オンラインショップ http://www.nakatafoods.jp</p> <p>中田食品株式会社 〒946-0092 和歌山県田辺市下三栖1475 TEL.0739-22-2486 FAX.0739-23-0950</p>	<p>この商品を10名様プレゼント</p> <p>中田食品 紀州完熟南高梅 梅ぼし田舎漬 減塩仕込み ●塩分8%●1kg</p> <p>梅の酸味とかつお節の旨みやかな塩味がバランスよく調和した、ロングセラー「梅ぼし田舎漬」の美味しさはそのままだに、さらに塩味を控え、幅広い年代の方や塩分を気にされる方に喜んでいただける梅干しに仕上げました。</p> <p>梅ぼし田舎漬 減塩仕込みを抽選で10名様へプレゼント!</p> <p>Q.おいしい紀州の梅ぼしは? A.○○○食品</p> <p>【応募方法】上記のサイズに入る文字と、郵便番号、住所、氏名(フリガナ)を明記し、封筒に入れて封筒裏面に「梅ぼし田舎漬」の文字を明記の上、はがきで応募ください。</p> <p>【応募期間】2019年10月1日(水)～10月31日(木) 抽選1日20名 梅ぼし田舎漬600g3名</p> <p>【抽選方法】10/31日抽選(当選者発表)</p> <p>※当選者の発表はホームページにて行われます。当選者発表後、抽選結果はメールでお知らせいたします。</p> <p>商品の注文・お問い合わせ オンラインショップ http://www.nakatafoods.jp</p> <p>中田食品株式会社 〒946-0092 和歌山県田辺市下三栖1475 TEL.0739-22-2486 FAX.0739-23-0950</p>	<p>この商品を10名様プレゼント</p> <p>中田食品 紀州完熟南高梅 梅ぼし田舎漬 減塩仕込み ●塩分8%●1kg</p> <p>梅の酸味とかつお節の旨みやかな塩味がバランスよく調和した、ロングセラー「梅ぼし田舎漬」の美味しさはそのままだに、さらに塩味を控え、幅広い年代の方や塩分を気にされる方に喜んでいただける梅干しに仕上げました。</p> <p>梅ぼし田舎漬 減塩仕込みを抽選で10名様へプレゼント!</p> <p>Q.おいしい紀州の梅ぼしは? A.○○○食品</p> <p>【応募方法】上記のサイズに入る文字と、郵便番号、住所、氏名(フリガナ)を明記し、封筒に入れて封筒裏面に「梅ぼし田舎漬」の文字を明記の上、はがきで応募ください。</p> <p>【応募期間】2019年10月1日(水)～10月31日(木) 抽選1日20名 梅ぼし田舎漬600g3名</p> <p>【抽選方法】10/31日抽選(当選者発表)</p> <p>※当選者の発表はホームページにて行われます。当選者発表後、抽選結果はメールでお知らせいたします。</p> <p>商品の注文・お問い合わせ オンラインショップ http://www.nakatafoods.jp</p> <p>中田食品株式会社 〒946-0092 和歌山県田辺市下三栖1475 TEL.0739-22-2486 FAX.0739-23-0950</p>	<p>この商品を10名様プレゼント</p> <p>中田食品 紀州完熟南高梅 梅ぼし田舎漬 減塩仕込み ●塩分8%●1kg</p> <p>梅の酸味とかつお節の旨みやかな塩味がバランスよく調和した、ロングセラー「梅ぼし田舎漬」の美味しさはそのままだに、さらに塩味を控え、幅広い年代の方や塩分を気にされる方に喜んでいただける梅干しに仕上げました。</p> <p>梅ぼし田舎漬 減塩仕込みを抽選で10名様へプレゼント!</p> <p>Q.おいしい紀州の梅ぼしは? A.○○○食品</p> <p>【応募方法】上記のサイズに入る文字と、郵便番号、住所、氏名(フリガナ)を明記し、封筒に入れて封筒裏面に「梅ぼし田舎漬」の文字を明記の上、はがきで応募ください。</p> <p>【応募期間】2019年10月1日(水)～10月31日(木) 抽選1日20名 梅ぼし田舎漬600g3名</p> <p>【抽選方法】10/31日抽選(当選者発表)</p> <p>※当選者の発表はホームページにて行われます。当選者発表後、抽選結果はメールでお知らせいたします。</p> <p>商品の注文・お問い合わせ オンラインショップ http://www.nakatafoods.jp</p> <p>中田食品株式会社 〒946-0092 和歌山県田辺市下三栖1475 TEL.0739-22-2486 FAX.0739-23-0950</p>