



全国の地方新聞社厳選！ お取り寄せサイト

Press Release  
47CLUB プレスリリース

株式会社47CLUB(よんななクラブ)

〒104-0045 東京都中央区築地1-12-6 4F  
TEL 03-5148-4747 <http://www.47club.jp/>

報道関係者各位

2017年11月吉日

# 新カテゴリ開設！東京で体験できる地域の魅力を発信 ローカル情報メディア『チイキイロ-Local is colorful.-』



平素は格別のご厚情を賜り、ありがたく御礼を申し上げます。  
全国の地方新聞社厳選お取り寄せサイト「こんなのあるんだ！  
47CLUB(よんななクラブ)」(株式会社47CLUB、東京都中央区築地、代表取締役社長 栗田健一郎)は、「地方を元気に、日本を豊かに」の理念のもと、日本全国の地域の特徴=魅力を発信する情報メディア『チイキイロ-Local is colorful-』を2017年5月31日に立ち上げました。

サイト公開から5ヶ月をむかえ、この度新たに「東京で楽しむチイキの魅力」をテーマに「@東京 & お取り寄せ」カテゴリを新設。東京で味わえる各地のご当地グルメ情報やアンテナショップ、週末のイベント情報など「東京近郊で味わえる・体感できる地域」の情報を発信して参ります。またあわせて「お取り寄せ」情報も掲載。東京以外の方でも、まずは気軽に、近場で、「地域の魅力」を体感していただきたいと考えています。



**どんな人気商品もどんな話題のスポットも、かならずそこには  
生まれた「地域」・存在する「地域」がある。  
編集部独自の目線で「地域・地方」を切り口に、あらゆる話題を取り上げます。**

『チイキイロ』とは？  
日本各地の地域にまつわるさまざまな話題を集めたローカル情報メディアです。  
トコロ変われば魅力も変わる、“Local is colorful”をテーマに、  
グルメや文化、イベントはもちろん、観光スポットや暮らしの知恵など、  
各地域ならではのトピックを写真・テキストを中心に配信しています。  
【サイトURL】 <https://www.chiikiiro.com/>  
【@東京&お取り寄せ】 <https://www.chiikiiro.com/shopping>



☆次項に記事一例を添付しておりますので、ぜひご覧ください☆

<47CLUB>  
■商号 : 株式会社 47CLUB (よんななクラブ)  
■代表者 : 代表取締役社長 栗田 健一郎  
■所在地 : 東京都中央区築地1-12-6 4F  
■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

【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) 担当: 山本 愛理 (やまもと あいり)  
電話: 03-5148-4750 FAX: 03-5148-4748 E-Mail: [md@47club.jp](mailto:md@47club.jp)

《@東京&お取り寄せ 記事一例》



## 新しい町と出会いに"旅する新虎マーケット"へ ～秋は新潟・三重・鹿児島県～



東京・虎ノ門「新虎通り」の新たなランドマーク、「旅する新虎マーケット」をご存知ですか？ デザイン雑貨や食品のセレクトショップ、ご当地食材が味わえるカフェなどを散策しながら楽しめる……そんな今までにない場所なんです。日本各地を旅するように地域の新たな一面を発見しに行きませんか？ イベントレポートとともにお届けします。

⇒ <https://www.chiikiiro.com/articles/121>



## 岡山発 『最強チョコミントアイス』を食わずしてチョコミン党を名乗るべからず



チョコミン党さんにおすすめ！チョコミントファン専用アイスバーを食わずして「チョコミン党」を名乗るべからず。ミントの一大生産地であった岡山県で最強!?チョコミントアイスを発見。お取り寄せして、市販のチョコミントアイスとミント度を徹底比較してみました。真のチョコミント好きならきつとクリアできるはず！

⇒ <https://www.chiikiiro.com/articles/81>

《注目記事一例》



## 【ご当地パン】 ついに福田パンが東京で買える ! 盛岡発 魅惑のコッペパンサンド



コッペパンブームの火付け役とも言える盛岡の「福田パン」。ついに2017年8月からついに東京でも販売開始！ その前に知っておきたい人気メニューやお値段から、隠れた楽しみ方、気になるカロリーまでを徹底解説。福田社長が自ら語る、福田パンの人気のヒミツと地元へのアツイ思いを知れば、ますます虜になること間違いなし。

⇒ <https://www.chiikiiro.com/articles/77>



## 抜群のフルーツ感！和菓子職人が"伝統技×化学"で作る「超フルーツ」大福



新しい料理の形として話題の、「化学」を応用した調理法。香川県の「さぬき志度 風月堂」はなんと、そんな化学の知識を日本の伝統「和菓子」の世界にも少しずつ活用しています。3代目の真骨頂とも言えるフルーツ大福「瀬戸のしずく餅」や「さぬき姫のかほり餅」は、餅だけで驚くほど果物を味わえる「超フルーツ大福」。そこに秘められた思いと職人魂を大解剖！

⇒ <https://www.chiikiiro.com/articles/101>