



「食べ物語プロジェクト」にて、アオアヲ ナルト リゾートが 「目にもおいしい読みごたえ賞」を受賞

縁起が良くて、ごちそう満載～福福鳴門（ぷくぷくになると）プラン誕生。
豪華海鮮うずの幸&なるきんスイーツ、鳴門にまつわる縁起食材で“福”まねき！



アオアヲ ナルト リゾート（徳島県鳴門市 総支配人：高橋裕二）は、食べ物語プロジェクトにて「目にもおいしい読みごたえ賞」を受賞いたしました。

◆「食べ物語」プロジェクトとは

全国の飲食店の取り組みや想いが広がる機会を創出し、ポジティブな循環をつくり、規模や地域を問わず、飲食店を応援しようと2021年11月に発足。

株式会社PR TIMES 主導でキリンビール株式会社、サントリー酒類株式会社の2社が協力、プロジェクトアンバサダーとして明治大学文学部教授の齋藤孝先生が参画しています。

「食べ物語 AWARDS&試食会 2022 夏」は2022年6月6日に開催され、「人に伝えたくなるおいしい話賞」、「シェフ（書き手）の熱い想いを味わえる賞」、「噛みしめたい文学センス賞」、「目にもおいしい読みごたえ賞」の4部門において各1店舗が選出されました。

◆対象プレスリリース

アオアヲ ナルト リゾート（2022年3月6日）

縁起が良くて、ごちそう満載。「福福鳴門（ぷくぷくになると）」プラン誕生。豪華海鮮うずの幸&なるきんスイーツ、鳴門にまつわる縁起食材で“福”まねき！

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000625.000024632.html>

◆審査員の先生方よりいただいたコメント

・宮崎純一様 | 料理写真家

ビジュアルクオリティが高く、鳴門の「青」や「桃色」に誘われます。写真枚数が豊富で構成に優れ、見やすく読みやすい。食べることに幸せに満ち、その土地を深く知ることにつながる心晴々としたプランが美しい写真と煽動的過ぎない文章で丁寧に綴られていて、お客様と地元双方への真摯さ、取り組みの愛情深さが窺えます。

・山口繭子様 | 食とライフスタイルのディレクター

最初に掲載された桜なめ気味で撮られた美しいトップ写真と共に、情報を伝える以上にリリースを書かれた方が「ハッピー感」を伝えるべく趣向を凝らしたのではないかと想像しています。「縁起が良くて、ごちそう満載」から始まる2行のキャッチを実際に発音してハッとしました。何という語呂の良さ。『声に出して読みたい日本語』でも言われているように、日本語は韻も味わえる奥深い言語です。当然、リズムの良いキャッチや文章は、頭の中にもスッと入ってくるわけで、これにはやられました。

◆「食べ物語 AWARDS&試食会」とは

取り組みや想いを自ら魅力的に情報発信している飲食店を表彰し、入賞店舗のメニューをメディア関係者に味わっていただく合同試食会を同時に実施する、飲食店とメディアが直接つながる会です。PR TIMES を利用する飲食店を対象とし、第二回「食べ物語 AWARDS & 試食会 2022 夏」では、「人に伝えたいおいしい話賞」、「シェフ(書き手)の熱い想いを味わえる賞」、「噛みしめたい文学センス」、「目にもおいしい読みごたえ賞」の4部門において各1店舗が選出されました。

◆「目にもおいしい読みごたえ賞」とは

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。

* * *

◆アオアヲ ナルト リゾート 受賞コメント

<エグゼクティブスーシェフ ^{むぐるまともひろ} 六車智裕>

鳴門海峡の渦潮が生み出す豊かな海、その潮流で育つ海の幸。水揚げされる天然魚はなんと100種類以上。そして、その風土で育ちミネラルを多く含む良質な海砂による銀砂栽培の鳴門金時、鳴門れんこん、スダチ、阿波野菜、鳴門ワカメなど、地産地消グルメを四季折々おいしく楽しんできたいという気持ちでいっぱいです。うずの幸グルメは、まさに365日、食材の宝庫。名物の鳴門鯛は、前菜、造里、揚げ物などで味わえます。鳴門鯛の赤飯では、珍しい鳴門の食文化「ごま砂糖」の趣向もあります。ご来店を心よりお待ちしております。



<レストランマネージャー ^{はさばたつや} 架場達哉>

アオアヲ ナルト リゾートには、5つのレストランがあり、日本料理、フレンチ、炭火焼、郷土料理バイキング、カフェで海の絶景を眺めながらお食事が楽しめます。今回の受賞レストランは、ご夫婦のお客様を中心に、家族や三世代で、還暦や古希、アニバーサリーなどのお祝いで食事を愉しまれる方が多くご来店されます。縁起担ぎの食材を使用してるので、結婚記念日や誕生日、人生の門出のシーン、自分への景気づけなどにもぴったりだと思います。また、花を贈るように、「福福(ぶくぶく)鳴門プラン」をプレゼントとしてご利用いただくのもおすすめです。



<広報マネージャー ^{すがわらのりこ}菅村典子>

コロナ禍で失われた2年からの脱却、より良い日常へ、そして、旅や外食へのモチベーションを取り戻すきっかけを提供したい！アオアヲの美しい自然の中で寛ぎ、癒され、心解き放ち、一緒にパワーチャージして、元気に笑顔を取り戻そう！という気持ちで企画に携わりました。めでたい鳴門の食材で縁起が良いご馳走、福のおすそわけの気持ちが伝わる解りやすいタイトルと画像、新規性、独自性、地域性を訴求しました。



<セールスマネージャー ^{すみともまさあき}住友雅章>

鳴門の渦潮や大塚国際美術館など有名観光地近くの7つの宿泊施設が、地域の良さを見つめ直し合同で企画したのが今年3月に誕生した福福鳴門プランです。地元の縁起モノ食材を味わうというテーマを設定し、それぞれが新メニューを開発、幅広い事業者で鳴門の魅力を発信していこうと、地域の横連携が強化されました。縁起のよい食材が豊富な土地「鳴門」から、この地に訪れた皆様に幸せが訪れるよう運氣UPの願いをこめて、鳴門の福のおすそ分けをご用意。四国・徳島、青い空と青い海が美しい鳴門にて、皆さまをお待ちしております。



* * *

アオアヲ ナルト リゾートは、これからも地域共生、地産地消をはじめとする持続可能な開発目標の達成に向けて取り組み、地域の魅力を積極的に情報発信し、お客さまにくつろぎと感動体験をお届けしてまいります。

施設概要

■アオアヲ ナルト リゾート (徳島県・鳴門市)

羽田空港から1時間半、神戸から1時間、淡路島から車で10分、瀬戸内海国立公園内。海に昇る朝日やムーンロードを客室や天然温泉から一望するオーシャンフロントホテル。ベッドから海を見晴らせる洋室、徳島の匠による阿波藍ルームなど旅のスタイルで選べる客室は15タイプ。阿波山海の幸は、郷土料理バイキング阿波三味や炭火焼、和会席、フレンチ懐石などの個性的なレストランでご堪能ください。鳴門海峡クルージングや鳴門鯛の釣り堀、鯛飯教室、秋の芋掘り、早春のワカメ漁、大谷焼の絵付け、藍染め体験などのご当地プログラムが人気。周辺には、渦の道や大塚国際美術館、一番札所ほか観光名所も豊富です。



※徳島空港より30分/JR鳴門駅15分/高速鳴門バス停10分の無料シャトルバスあり(要予約)

鳴門北IC左折すぐ。関西からホテル直通JR高速バスあり

※アオアヲスタイル動画▶<https://www.aowo-naruto.com/publics/index/197/#page-content>

●アオアヲ ナルト リゾートでは、お客さまとスタッフの健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおりますのでご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。状況により営業内容を変更いたしますので、公式WEBサイトで最新情報をご確認ください。<https://sites.google.com/view/aowo-topics-20200512/%E3%83%9B%E3%83%BC%E3%83%A0>

<本件に関するお問い合わせ先>

アオアヲ ナルト リゾート 企画広報：菅村典子 E-mail: aoawopr@aowo-naruto.com

TEL: 088-687-2580 FAX: 088-687-2543

(株)H.P.D. コーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・西嶋

<お客様からのお問い合わせ先> <https://aowo-naruto.com/>

アオアヲ ナルト リゾート TEL: 088-687-2580 (代表)

〒772-0053 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊字大毛16-45