



2016 年 4 月 29 日

株式会社かいや

かいや 黒鮑煮貝「日本ギフト大賞 2016 都道府県賞」を受賞 ～ 山梨県を代表するギフト商品として伝統食品「煮貝」が評価 ～



日本ギフト大賞 山梨賞

株式会社かいやが製造・販売する黒鮑煮貝が、日本ギフト大賞選考委員会より発表された「日本ギフト大賞 2016 都道府県賞」を受賞しました。山梨県を代表するギフト商品として伝統食品「煮貝」が評価されました。

■黒鮑煮貝

煮貝は海の幸を山の知恵で開発した山梨の伝統食品です。原料に国内最高品質の 1 つである長崎県産 黒鮑を使った山梨の郷土に根ざした独自性のあるギフト商品です。

今回の受賞をきっかけに贈った相手に喜ばれる目利きのギフト商品として、かいや 黒鮑煮貝を知っていただくきっかけになれば幸いです。

■日本ギフト大賞について

日本ギフト大賞は次の要件を満たしている商品・サービスを対象としています。

- 2015 年にギフト商品・サービスとして販売実績があり 2016 年以降も販売継続予定のもの

- <独自性> 差別化された価値や地域に根ざすなどの独自性を持ったギフト
- <創造性> 新しいギフト習慣を生み出す創造性豊かなギフト
- <社会性> 日本のギフト文化への貢献や活性化につながるギフト

審査のポイントは、独自性、創造性、社会性の視点からなり、次の評価項目から採点をしています。

- 売上/シェア（人気度）
- 話題性（注目度/記事での取り上げ）
- 消費者レビュー（満足度）
- 特色（色仕掛け、パッケージの工夫、アフターフォロー、ギフト習慣への貢献）

■株式会社かいや 代表取締役 田中俊男からのメッセージ

「贈るよろこび」をお世話になった方へと、気持ちが伝わる「逸品」を探し続けてまいりました。田舎山梨の伝統食品として、最高級のあわびを探し続けて十余年になりますが、はるかに遠い長崎は壱岐の島にその食材はありました。海女の手で丁寧に採られた黒鮑は活きたまま弊社山梨工場に運ばれて、独自の製法により風味豊かな「黒鮑煮貝」へと生まれ変わります。滋養豊かな海流が育んだ海の幸を是非ともご贈答として、またおもてなしの一助として、ご利用戴けますようお願い申し上げます。

■黒鮑煮貝 長崎県産

黒鮑煮貝は、かいやオンラインストアでお買い求めになれます。

<http://www.solsnt.ne.jp/store/kaiya/KUROAWABI/index.html>

■メディア掲載

山梨日日新聞 2016年4月29日(金)

かいやの「煮貝」都道府県賞受賞 - 日本ギフト大賞

優れた贈答品などを顕彰する「日本ギフト大賞 2016」の表彰式が28日、東京都内で開かれた。地域色豊かな「都道府県賞」のほか、贈り物の質を高めた「プレミアムギフト賞」、地域を元気にした「地域ハーモニー賞」などを受賞した企業代表者らが出席した。

ともに2年連続で受賞したサントリービールと味の素ゼネラルフーズ（AGF）など各受賞者には、元五輪選手で選考委員の田中理恵さんから賞状が贈られた。

山梨の都道府県賞は、かいや（甲府市）の「国産 黒鮑煮貝」。

