

五島うどん VS 伊勢うどんをご当地「うんちく」で
比較評価!? 『食べ比べモニター』8月1日募集開始
～五島列島・伊勢志摩を旅したことの無い方の優先枠あり～



<http://spflavor.co.jp/news/images/0801/vsudontitle.jpg>

マーケティング支援事業を行う、株式会社エスピーフレーバー(本社：東京都中央区、代表取締役社長：市川 徹、以下 当社)は、当社が運営する満足度チェックサービス「ココ・コノミ」にて、2県のアンテナショップ「日本橋長崎館」「三重テラス」とのコラボで『五島うどん VS 伊勢うどん 食べ比べモニター募集』を2016年8月1日(月)～8月15日(月)の期間で実施します。

募集詳細・応募 URL : <http://5konomi.jp/g/vsudon>

ココ・コノミ : <http://5konomi.jp>

■ご当地うどんを、「コシ」ではなく「うんちく」で比較評価



(左画像・五島うどんの地域性) http://spflavor.co.jp/news/images/0801/cp_gotho.jpg

(右画像・伊勢うどんの地域性) http://spflavor.co.jp/news/images/0801/cp_ise.jpg

讃岐うどんブーム以来、うどんの好みは「コシ」のありなしで語られがちですが、全国各地の知人ぞ知る「ご当地うどん」には、地元で愛され続けている理由(わけ)が、まだまだ秘められています。そこで今回は、長崎県の「五島うどん」と三重県の「伊勢うどん」を「うんちく」で比較評価し、ご当地うどんならではの魅力に迫ります。

モニター様には、アンテナショップ「日本橋長崎館」「三重テラス」おすすめのご当地うどんセット(各2食分・タレ付)および地域のガイド情報を提供。5つのチェックポイント「(1)地域性(2)歴史(発祥由来)(3)原材料(4)製法(5)レシピ」に関する知識を深めた上で味わいの満足度をチェックしていただきます。分析結果は、ココ・コノミのレポートサイトで発表いたします。

ココ・コノミのレポートサイト：<http://collabo.5konomi.jp/>

■モニター商品紹介

[1品目] 五島手延うどん(長崎五島うどん)・飛魚出汁粉末スープ(ポラリスカンパニー)2食分

<http://spflavor.co.jp/news/images/0801/gothoudon.jpg>

島の麺匠たちの想いを結集し、厳選した素材を使ってじっくり熟成し、細いながらもっちりとした独特のコシと喉ごしの良さが特徴です。

詳細 URL：<http://5konomi.jp/g/vsudon01>

[2品目] 横綱印 本場伊勢うどん(みなみ製麺) 2食分 タレ付き

<http://spflavor.co.jp/news/images/0801/iseudon.jpg>

讃岐うどんの約2~3倍の太さの麺にかつお、サバ、昆布、たまり醤油からとった“たれ”を絡めて食べる、伊勢に伝わる伝統的な麺。

詳細 URL：<http://5konomi.jp/g/vsudon02>

■五島列島・伊勢志摩を旅したことがない方に優先枠をご用意

長崎県の五島列島または三重県の伊勢志摩に旅したことがない方は、応募時の備考欄に「どちらの地域(うどん)に興味があるか」を詳しくコメントしていただくことで、10名様を優先枠モニターとして選出いたします。

■モニター募集概要

募集人数：30名

募集期間：2016年8月1日(月)9:00~8月15日(月)9:00

エントリー方法：下記 URL より必要事項を記入してエントリー

モニター決定：8月17日(水) ※商品発送は8月19日(金)前後予定~

評価締切：9月4日(日)23:00(レポート公開：9月中旬頃予定)

募集詳細・応募 URL：<http://5konomi.jp/g/vsudon>

■スペシャルサポーターとして伊勢うどん大使 石原壮一郎さんも参加

<http://spflavor.co.jp/news/images/0801/iseudontaishi.jpg>

著名コラムニストであり伊勢うどん大使の石原壮一郎さんに、「スペシャルサポーター」として、伊勢うどんをより深く知る資料のご提供、および伊勢うどんと五島うどんの食べ比べモニターにご参加いただきます。伊勢うどん愛好者目線で五島うどんへの評価を行っていただきます。評価の結果はレポートにて発表いたします。

<石原壮一郎さん プロフィール>

<http://www.otonaryoku.jp/profile.html>

<「伊勢うどん友の会」>

<https://www.facebook.com/iseudontomonokai/>

■満足度チェックサービス『ココ・コノミ』（<http://5konomi.jp/>）とは

<http://5konomi.jp/>

みんなが「いい」という商品でも、お気に入りのポイントは人それぞれ。ココ・コノミは、口コミやSNSでは伝えきれないあなたの「すき」が作り手にまっすぐ届き、いろいろ役立つサービスです。

■会社概要

社名：株式会社エスピーフレーバー

所在地：東京都中央区日本橋人形町 2-1-9-502

設立：2005年4月

主な事業：マーケティング支援、販売促進企画全般

URL：<http://www.spflavor.co.jp>

【本プレスリリースに関する問い合わせ先】

株式会社エスピーフレーバー

プレス担当：竹位（たけい）

TEL：03-5642-2080（平日 10：00～18：30）