

宮崎県の黒毛和牛味わう“晩餐会” 記事内牛肉プレゼントに1288通の応募

宮崎県のPRにあたり、主婦に関心の高い「食」にテーマを設定。宮崎県が全国有数の黒毛和牛生産地であることから、特に宮崎牛にスポットを当てて、展開しました。

宮崎牛の肉質の良さを、実感的にアピールするため、新阪急ホテルのステーキハウスに読者を招き、宮崎県の食材を味わう“晩餐会”を実施。5段のペイドパブリシティで、その結果告知を行い、宮崎牛のおいしさをシェフや参加者の生コメントで紹介しました。記事内で実施した、宮崎牛肉プレゼントには、1288通の応募が。掲載決定直後に狂牛病の問題が世間を賑わし、読者の反応が心配される中、予想以上の高レスポンスとなりました。食の安全が、主婦にとって大きなテーマとなっている昨今、紙面とイベントの二重の仕掛けで生産地と消費者をつなぐことができました。

黒毛和牛とうまみが凝縮した野菜を満喫

宮崎県の食材を賞味するゝ大人の晩餐会、をレポート

宮崎県大阪事務所

新鮮な食材と実演調理に
参加者も興味シンシン



宮崎牛1kgを2人にプレゼント

「よりよき宮崎牛づくり対策協議会」では、この「大人の晩餐会」の開催を記念し、抽選でリビング読者2人に宮崎牛1kg（写真）をプレゼント。希望者はハガキに、〒住所・氏名・年齢・職業・電話番号を明記し、〒530-8235（住所不要）サンケイリビング新聞社「宮崎牛」係へ。2月6日（金）酒印有効。当選者には、同協議会から直接商品が発送されます。

【プレゼントに関する問い合わせ】 ☎06（6343）3420のサンケイリビング新聞社営業第3グループへ



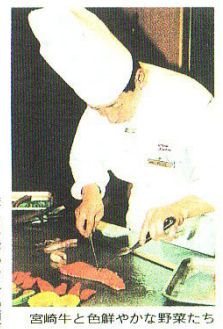
世界で生産されているさまざまな種類の牛肉の中でも、高品質と評判の宮崎県は、その距離が近く、新鮮な牛肉を生産地から直接届けることができます。



「黒毛和牛」。全国で年間37万頭の子牛が生まれますが、そのうちの約6万5000頭は宮崎県で生まれるのだとか。「神戸牛」や「松阪牛」で有名な兵庫や三重県にも、宮崎県産の牛肉が数多く出回っています。

焼くだけで味が引き立つ野菜 肉はロインとリブの両方を堪能

新阪急ホテルの地下1階にあるステーキハウス「ロイン」を会場に、1月7日、さまざまな宮崎県の食材を賞味する「大人の晩餐会」が開催されました。協力：宮崎県大阪事務所、よりよき宮崎牛づくり対策協議会、新阪急ホテル。参加者の主婦たちが、牛肉や色とりどりの野菜を満喫しました。



宮崎牛と色鮮やかな野菜たち

●データファイル

- ・クライアント／ 宮崎県大阪事務所、よりよき宮崎牛づくり対策協議会
- ・掲載号／ 平成16年1月31日号
- ・スペース／ カラーペイドパブリシティ全5段
- ・掲載エリア／ 高槻茨木、枚方交野、大阪
- ・イベント実施日／ 平成16年1月7日(水)