

I&S BBDO BBDO JWEST Press Release

I&S BBDO グループ制作『広島 牡蠣とり帳』が、
広告効果の高い世界中のケースを讃える「WARC Awards」にて金賞を受賞

～日本の広告ケースでは初の快挙～

株式会社 I&S BBDO グループ（代表取締役：加藤和豊、本社：東京都中央区、I&S BBDO/BBDO J WEST）と空気株式会社が広島県観光プロモーションの一環として制作した「広島 牡蠣とり帳」が、戦略性と広告効果の高い世界中のコミュニケーション施策を表彰する「2019 WARC Awards」において、Effective Content Strategy 部門の“金賞”と、“Smart Spender 特別賞”を受賞しました。

特に金賞受賞は、日本の広告代理店では初めての快挙となり、そのコストパフォーマンスが高く評価された結果となりました。



WARC とは、カンヌライオンズ等も運営する ASCENTIAL 社が主催の、Marketing Effectiveness・Media Effectiveness に関する世界的権威団体で、世界中から参画するブランド・広告会社・メディア・リサーチ会社・大学等の協力のもと、各国の広告ケースやデータ、インサイトなどを集約・提供しています。

WARC Awards は、クライアントのビジネスに貢献しうる戦略性と広告効果の高いコミュニケーション事例・手法の発掘・共有を目的としたアワードです。世界中のケースを対象とし、Effective Social Strategy/Effective Content Strategy/Effective Use of Brand Purpose/Effective Innovation の 4 つの部門（と各部門 3 つずつの特別賞）から構成されています。

<https://www.warc.com/warcawards.prize>

今回、「広島 牡蠣とり帳」は、下記 2 つのアワードを受賞。

★Effective Content Strategy 金賞

★Smart Spender 特別賞

WARC Awards
2019 Gold Winner

同部門において世界で 4 つのケースしか選ばれていない Gold と、費用対効果の高い広告ケースに贈られる特別賞をダブルで受賞しました。

BBDO のネットワークからはその他に「The Trash Isles」(AMV BBDO)、「Prescribed to Death」(Energy BBDO) などのキャンペーンが受賞しています。

受賞した「広島 牡蠣とり帳」は、2017 年 10 月から広島県の特産品である牡蠣をテーマに展開している広島県観光プロモーション「カンパイ!広島県 牡蠣ングダム」の一環で実施したもので、牡蠣を題材にした様々な例文を通して、「牡蠣 (かき)」という漢字のみを練習できる漢字ドリルです。

生産量が全国 1 位であり、県の魚でもある牡蠣ですが、県民を対象に行った調査によれば、約 99%が牡蠣という漢字を書けないという事実が明らかになりました。そこで、県民の牡蠣への知識を高めるとともに愛着を深める取組として、牡蠣という漢字の書き方を練習しながら、例文を通して牡蠣のことを知ることができる漢字ドリル「広島 牡蠣とり帳 (かきとりちょう)」を制作いたしました。

本書に収録されている例文は、広島大学大学院 海野徹也准教授監修のもと制作し、「牡蠣のほとんどは内臓だよ」・「室町時代には広島牡蠣の養殖が始まっていた」など、牡蠣という漢字の練習を通じて牡蠣への知識を高めることができる内容となっています。これらの例文を通して、計 97 回、「牡蠣 (かき)」という漢字を練習することができます。

【スタッフリスト】

企画制作：I&S BBDO グループ (I&S BBDO/BBDO J WEST) +KOO-KI+コトノハ

空気株式会社

総合ディレクター 江口カン氏

プロデューサー 嶋村雅己氏

株式会社 I&S BBDO

クリエイティブグループ

クリエイティブディレクター 長谷川勝

コピーライター 久間木達朗

デザイナー 曾我部深果

プランニンググループ

プランニングディレクター 山内陽介

コミュニケーションプランナー 山本奨

コミュニケーションプランナー 谷口駿太郎
 アシスタントプランナー 須藤三貴

株式会社 BBDO J WEST
 営業局 野中聡

コトノハ株式会社
 コミュニケーションデザイナー 坂元俊介氏

以上

<作品イメージ>



39

木を植えざるもの、
食うべからず。

牡蠣を育てるためには、エサとなる海のプランクトンを育む森を豊かにすることが大切なんじゃ。広島県の牡蠣業者たちは、川の漁師たちと一緒に「漁民の森づくり」という活動を行っているようじゃ。

38

生食用と加熱調理用。
どちらの
鮮度は一緒。

生食用も、加熱調理用も、鮮度は一緒なんじゃよ。少し古くなったから加熱調理用というわけではないんじゃ。牡蠣が採取される海域や出荷手順が違うだけなんじゃ。

うりふたっ!

3	6
1	5
4	7

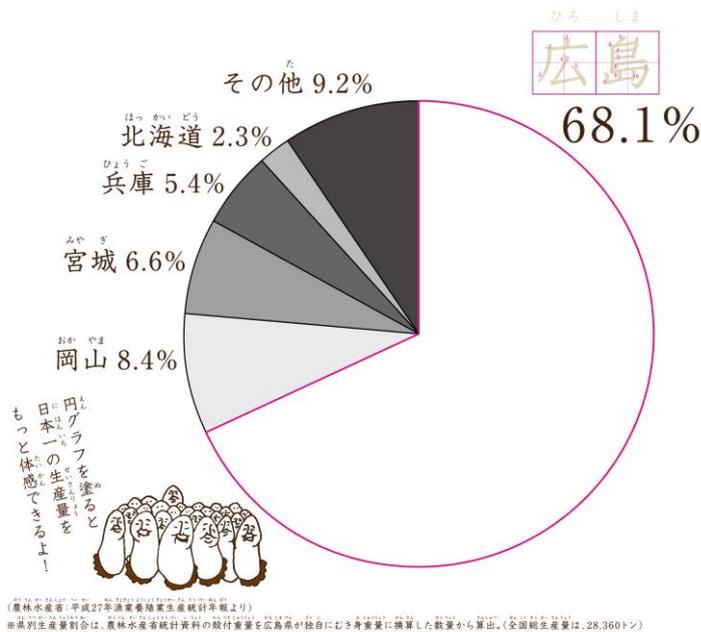
牡

4	7	10	11
1	2	9	12
3	6	13	14
5	8	15	18
		16	19
		17	20

蠣

読み
ボレイ
かき

生産と取組



牡蠣の都道府県別生産量の割合を知ろう!

【広島 牡蠣とり帳(かきとりちょう)概要】

発行元 広島県

ページ数 42 ページ

サイズ B5

特徴

- ① 例文すべてに「牡蠣」を用いた漢字ドリル
- ② 牡蠣という漢字が97回練習できる
- ③ 例文は牡蠣に関する豆知識などから構成されており、ドリルを書き進めながらたのしく自然に広島牡蠣の歴史・栄養・種類や、生産・取組について学べる内容となっている

監修

広島大学大学院 生物圏科学研究科 准教授 海野徹也（うみのてつや）氏

【書いて味わうトリビアドリル 広島 牡蠣とり帳 | カンパイ!広島県 牡蠣ングダム URL】

<https://hiroshima-welcome.jp/kakingdom/kakitori/>

【カンパイ!広島県 牡蠣ングダム URL】

<https://hiroshima-welcome.jp>

【株式会社 I&S BBDO 会社概要】

代表者: 代表取締役 加藤和豊

設立: 1947年6月5日

所在地: 〒104-6038 東京都中央区晴海 1-8-10 晴海トリトンスクエア X

TEL: 03-6221-8585

URL: <https://www.isbbdo.co.jp>

■本件お問い合わせ先:

株式会社 I&S BBDO 広報担当 愛甲 知己

TEL: 03-6221-8523 E-mail: prdiv@isbbdo.co.jp