

「YELL、」からはじまる、いくつもの物語

Hyogo^{with} Sports

媒体資料



発行：（株）毎日新聞大阪センター
監修：ひょうごスポーツコミッション

コンセプト

兵庫に息づくスポーツ文化の醸成

「スポーツの力で兵庫を元気に」を合言葉に、兵庫県全域のスポーツ情報を網羅し、地域社会に深く根ざした情報発信を行います。次世代を担う子どもたちの夢を育み、高齢者の健康寿命延伸に寄与することを目指しています。

重点項目	内容
地域密着	阪神・丹波・播磨など県内各地域の独自の取り組みを深く紹介
次世代育成	小中学生向けデジタル版を通じた教育・夢の支援と情報提供
健康増進	全世代がスポーツに親しみ、健やかな生活を送るための契機を創出

媒体仕様

圧倒的なリーチ力と高品質な誌面

紙媒体11万部とデジタル版40万部を組み合わせ、兵庫県内の全世代へアプローチ。

媒体スペック詳細

サイズ・形態

B4タブロイド / 12P / フルカラー

発行部数（紙媒体）

100,000 部

発行部数（デジタル版） ※県内の小・中学生に配布

400,000 部

発行頻度

年3回（7月・12月・3月）

配布先

兵庫県および各市町村管理の施設など約2000ヵ所

主要コンテンツ

アスリートの素顔と情熱に迫る

兵庫ゆかりのアスリートから部活生、彼らを支える人々まで、スポーツを愛する人」の物語を紡ぎます。

企画名

概要

YELL close up

トップアスリートから部活生、サポーター等の多角的インタビュー

ATHLETE FILE

選手の趣味や日常など、競技外の魅力に迫るパーソナル企画

Backyard

兵庫のスポーツ文化を支えるチームや企業の舞台裏対談

YELL close up

選手とクラブやなごり
「駆け足」になって
追いついた
YELL close up

ASVリマリアン
監督
渡邊 優太

ATHLETE FILE

アスリート
ファイル

SEKISUI
チャレンジャーズ
佐藤 敏基
TOSHINI SATO

Backyard

兵庫のスポーツ文化を支える
チームや企業の舞台裏対談

YELL Close Up

高校の商業部には現在106人の生徒が生
活している。彼らの学生生活を支えている
が、1人の監督と1人の副監督の両方。10年
からの専任に誇りを持ち、長年、チームの
片手に監督の職責を担ってきた1人・2人体制で
対応する。

彼らが生きているのは運動部の生徒のため
に。その中でも、監督と副監督の両方。10年
からの専任に誇りを持ち、長年、チームの
片手に監督の職責を担ってきた1人・2人体制で
対応する。

監督は、監督と副監督の両方。10年
からの専任に誇りを持ち、長年、チームの
片手に監督の職責を担ってきた1人・2人体制で
対応する。

監督は、監督と副監督の両方。10年
からの専任に誇りを持ち、長年、チームの
片手に監督の職責を担ってきた1人・2人体制で
対応する。

ATHLETE FILE

アスリート
ファイル

SEKISUI
チャレンジャーズ
佐藤 敏基
TOSHINI SATO

佐藤 敏基選手は、高校からプロまで、
サッカーを続けてきた。現在は、セ
レブスでプレーしている。このア
スリートファイルでは、佐藤選手
のサッカー以外の生活や、チーム
生活について、佐藤選手が語って
くれる。

Backyard

兵庫のスポーツ文化を支える
チームや企業の舞台裏対談

兵庫のスポーツ文化を支える
チームや企業の舞台裏対談

スポーツ×ライフスタイル

食と写真で彩る日常

食と写真を通じて、スポーツをより身近なエンターテインメントとして提案します。

企画名

内容

スポーツ×グルメ

選手の勝負飯やスタジアムフード、ためになるレシピなどを紹介

スポーツ写真館

読者投稿によるスポーツにまつわる写真コーナー

EVENT SCHEDULE

県内公共施設での教室やスポーツイベント案内



RECIPE 1 鶏レバーで夏バテ対策! 鶏レバーのヨーグルトサラダ



材料(2人分)

- 鶏レバー 80g
- ヨーグルト 120g
- 玉ねぎ 1/4個
- レタス適量
- オリーブオイル適量

作り方

- ①鶏レバーは一口大に切り、分量外の油で中火で焼く。パエリアか、玉ねぎは食べやすい大きさに切る。
- ②ヨーグルトの材料を混ぜ合わせておく。
- ③鶏レバーと玉ねぎ、レタスを混ぜ合わせ、玉ねぎは炒めて、玉ねぎの水分を飛ばす。
- ④ヨーグルトを混ぜ、オリーブオイルを振り、ソースをかける。

※鶏レバーは生食すると食中毒の原因となるため、必ず加熱調理してください。

RECIPE 2 持久力アップの“ご飯のお供”モロヘイヤと納豆のキムチ和え



材料(2人分)

- モロヘイヤ 1束 (約50g)
- 納豆 1パック (約40g)
- しらす干し 15g
- 白ネギ 1/2本
- おろし金 1個

作り方

- ①モロヘイヤは洗ったお湯でさっとゆで、水気を絞って千切りにする。
- ②納豆はつぶし、しらす干しは細かく切る。
- ③材料を混ぜ合わせて、おろし金で絞る。

※モロヘイヤは生食すると食中毒の原因となるため、必ず加熱調理してください。

地域社会との連携

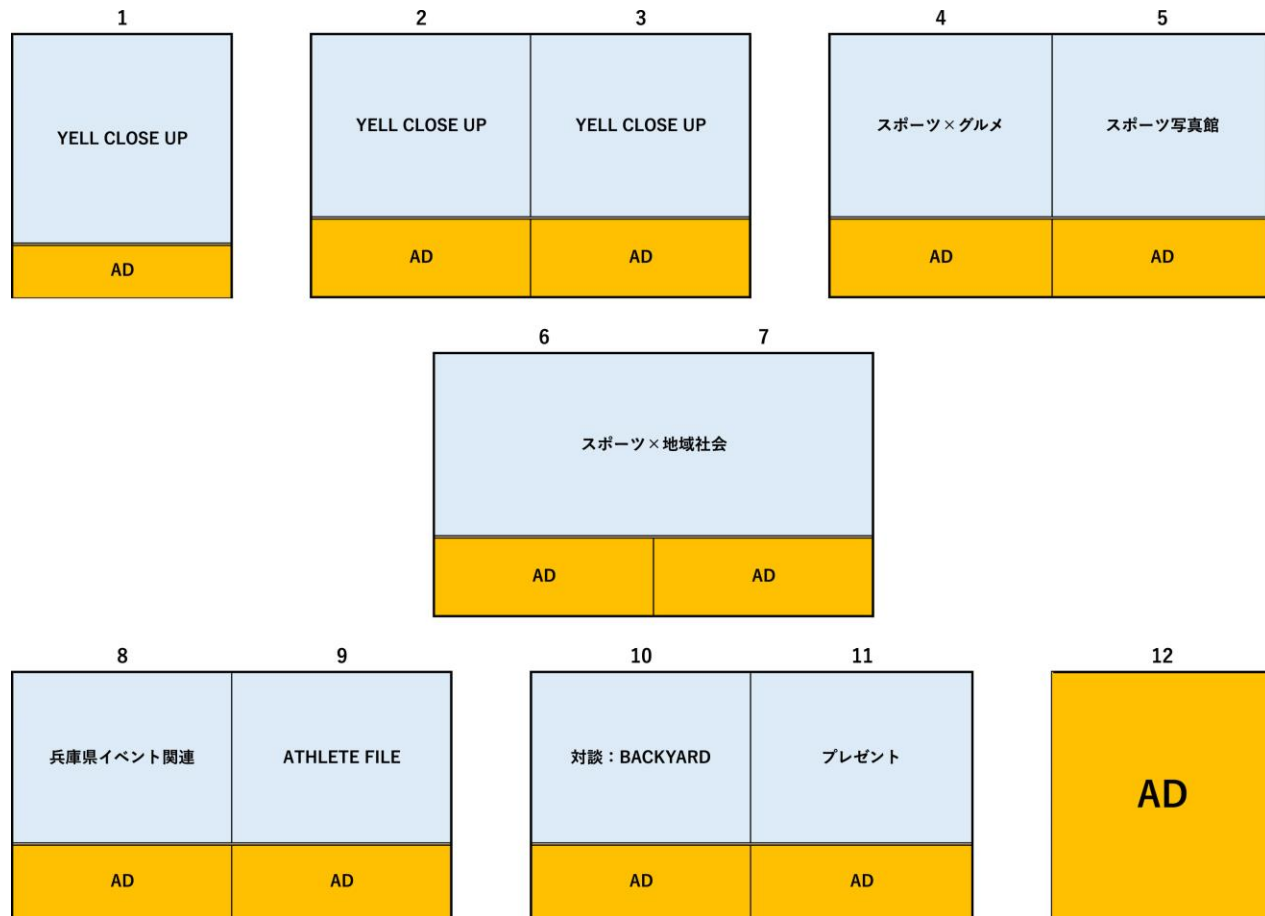
兵庫の未来を共に創る

地域、文化、教育など、兵庫県内各地域のスポーツと連動したさまざまな取り組みを取り上げます。

- 例) ・ 県民を対象としたアスリートや
スポーツクラブによるスポーツ教室
・ 一般団体による地域活性化活動や
イベントPR活動



紙面 展開例



広告掲載について

広告形態	サイズ	料金
純広告	1面広告（天地92 ^{ミリ} ×左右244 ^{ミリ} ）	¥1,000,000
純広告	中面（天地130 ^{ミリ} ×左右244 ^{ミリ} ）	¥500,000
純広告	終面（天地340 ^{ミリ} ×左右244 ^{ミリ} ）	¥1,800,000
タイアップ 記事広告	天地210 ^{ミリ} or340 ^{ミリ} ×左右242 ^{ミリ}	応相談

本紙発行は企画趣旨にご賛同いただいている企業様のご協力（広告掲載）によって支えられております。

※上記料金に消費税は含まれておりません。別途消費税がかかります。

※上記料金にデータ制作費は含まれておりません。完全データでのご入稿をお願いいたします。

※広告データ制作には別途費用がかかります。費用についてはご相談ください。

※広告内容に関しては兵庫県によるチェックがある場合があります

◆入稿締切：12月 4日（金）

◆印刷：12月11日（金）

◆発行：12月21日（月）

創刊号プレゼント応募状況（7月10日～22日）

総数：104名 男女比：女性 53.8% (56名) / 男性 46.2% (48名)

最多年代：40代 (22名) 平均年齢：約46.5歳

