



---

# 海のごちそうウィーク2023 実施報告書

---

一般社団法人 海と食文化フォーラム

2023年11月

# 目次

<b>1. プロジェクト概要</b>	<b>2</b>
<b>2. 実施企画概要</b>	<b>5</b>
<b>3. 実施企画報告</b>	<b>7</b>
(1) エリア事務局 連携企画（動画制作・放送、SNS発信等）	8
(2) 地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携	89
(3) 地域モデル事業：連携企画（WEB・SNS等）	111
(4) 海のごちそうウィーク推進パートナー連携	117
(5) 日本さばける塾	121
(6) 海のごちそうフェスティバル2023	127
(7) 海のごちそうウィーク	158
「#おもいでの海ごはん」キャンペーン	
<b>4. 制作物関係</b>	<b>177</b>
(1) 「#おもいでの海ごはん」キャンペーンツール	178
(2) 海のごちそうウィーク WEB・SNS	179
(3) 海のごちそうウィークツール	180
<b>5. 広報実績</b>	<b>181</b>
(1) 広報露出一覧（テレビ・新聞・WEB）	182
(2) 広報露出内容	189

# 1. プロジェクト概要

# 1. プロジェクト概要

一般社団法人 海と食文化フォーラムは、10月10日（“トト”=魚の日）～10月23日の2週間を「海のごちそうウィーク」として、日本財団「海と日本プロジェクト」との共催により、この期間中、全国の飲食店や小売店、都道府県、海と日本プロジェクト関連事業者によるSNS投稿キャンペーンや情報発信を展開。また、10月21日(土)・22日(日)には「知れば知るほど、海はおいしい。」をメインメッセージとして掲げる海と食の一大イベント「海のごちそうフェスティバル2023」を二子玉川ライズ（東京都世田谷区）で開催しました。メインメッセージを通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ全国の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げます。



名称	海のごちそうウィーク
期間	2023年10月10日（“トト”=魚の日）～10月23日
内容	「海のごちそう」をきっかけに、海に関する情報発信や海の未来を考える機会提供のイベント、キャンペーン
開催地	イベントは各実施場所、キャンペーンは日本全国対象
公式サイト	<a href="https://shoku.uminohi.jp/gochiso-week/">https://shoku.uminohi.jp/gochiso-week/</a>



## メインメッセージ

知れば知るほど、海はおいしい。



## メッセージ全文

海の幸をおいしく食べる方法、知っていますか。

実は、凄腕のシェフじゃなくても

食材や料理をおいしい！と感ずることがあるんです。

特定の種類だけ釣りすぎないようにしている漁師さん。

生態系を保つために、普段食べない食材も並べる市場。

知恵や工夫を凝らした、伝統的な食文化。

知ること味わい深くなり、食卓に大きな感動を生むのも

海のごちそうの魅力です。

さあ、知られざるストーリーが、あなたを待っています。

知れば知るほど、海はおいしい。

## 2. 实施企画概要

### 海のごちそうフェスティバル開催

10月21日・22日、47都道府県の後援をうけて二子玉川ライズで開催。

「知れば知るほど、海はおいしい。」をメインテーマに、飲食ブースには全国各地から集まった12店舗が並び、メニューをとおして海の課題を伝えた。その他全国の海の商品が並び物販コーナー、高校生によるマルシェ、ステージイベント、ワークショップ、展示等を実施しました。

**来場者数 25,440人 (前年比105.12%)**  
**総売上 3,594,422円 (前年比100.28%)**



### 海のごちそうウィーク プレゼントキャンペーンの実施

海のごちそうウィーク期間中に「#おもいでの海ごはん」エピソードの投稿を募るプレゼントキャンペーンを実施。

食を通じて海に思いを馳せた「エモい」エピソードが合計147寄せられ、3作品を受賞作品として発表。他投稿作品はごちそうウィーク期間中「食を通じて海を想う」メッセージとして発信しました。

**投稿作品数 147本**  
**SNSインプレッション数総計 約43,000回**  
**WEBサイトPV数 約2,000回**



### 全国各地と連携した情報発信

「海のごちそうウィーク」ツールを全国各地の飲食店・小売店・協力企業・海関連のイベントにて掲示。その他SNSや、エリア事務局が海のごちそうウィーク期間中に放送する「海のごちそう」動画内でのキャンペーン告知等、全国的にメッセージを発信しました。

**飲食店・小売店 約190店舗**  
**協力企業等 約60か所**  
**全国42都道府県での動画放送**



## 3. 実施企画報告

### 3. 実施企画報告

#### (1) エリア事務局 連携企画 (動画制作・放送、SNS発信等)

## 海のごちそうウィーク(北海道)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年9月21日(木曜日) 09時55分～10時50分／HBC「グッチーナ！」
放送本数	本編165秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、北海道函館の「海のごちそう」である「ハコダテアンチョビ」を紹介する動画を制作した。</p> <p>近年海の変化により漁獲量が増えたマイワシ。大量に網にかかることが多く、傷みやすいこともあり、やむを得ず廃棄することがあった。味の評判がよいマイワシをできる限り価値を高めることができないかと、函館の漁業関係者が一体となって考え誕生したのが「ハコダテアンチョビ」。誕生の様子を仕掛け人やシェフの声を交えながら紹介した。マイワシを使う加工業を地域の産業にしたいと思いを募らせた。</p> <p>放送内では日本財団と海と日本プロジェクトのロゴを常時表示するとともに、海と日本プロジェクトが日本財団が推進する取り組みの一環であることをテロップに表示した。</p>



## 海のごちそうウィーク(北海道)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。</p> <p>また、北海道の秋の食材である鮭の記念日「鮭の日」が11月11日であることから、北海道独自企画として「海のごちそうフェスティバル」で完売した「寒風やぐら干し鮭寿 荒ほぐし」をプレゼントする企画も同時に開催。約5.4万件のインプレッションを獲得した。</p>

海と日本プロジェクト in 北海道【公式】  
@hokkaido\_umi\_jp

#鮭の日 #プレゼント企画  
🎁プレゼント内容🎁  
寒風やぐら干し鮭寿 荒ほぐし

参加方法

- 1 @hokkaido\_umi\_jpをフォローする
- 2 この投稿をいいね👍とリポスト(RT)🔄
- 3 引用RTしてくれたら嬉しい👏

●締切  
11月11日(鮭の日) 🕒23:59まで

#海と日本 #日本対日 #北海道  
#サケの日 #プレゼント #販賣

海と日本プロジェクト in 北海道【公式】  
@hokkaido\_umi\_jp

#鮭の秋ですね。今日から#海のごちそうウィークがスタートしましたよ👏。中の人には#いいね👍をありがとうございました | 今年は#新子の価格もご凶作に比べるとリーズナブル👏。ただいま海のごちそうが当たるキャンペーン実施中👏。詳しくは引用先をチェックしてみてください👏

#海と日本 #日本対日 #北海道 #サケ #イクラ



海のごちそうプロジェクト【公式】10/21/22「海のごちそうフェスティバル」開催



**鮭の日**  
特別企画プレゼント!

北海道日本の  
旨味が凝縮  
北海道日本の  
浜風で熟成

どぴんと  
合計  
5名様

応募期限  
鮭の日/  
2023年11月11日23:59まで  
このアカウントをフォロー & この投稿をリポストで応募!

日本対日  
海と日本  
プロジェクト

午後3:48 - 2023年10月11日 - 5.4万 件の表示

🗨️ 97 🔄 1,852 ❤️ 2,718 📌 130 📎

海のごちそうプロジェクト【公式】10/21/22「海のごちそう@godi」10月10日

👉3名様に「海のごちそう」プレゼント👉

あなたの  
"おもいでの海ごはん/エピソード"を  
教えてください👏👏👏  
さらに表情



海のごちそう  
ウィーク  
2023  
#おもいでの海ごはん  
キャンペーン  
2023.10.10 - 10.23

合計33名に  
海のごちそう  
プレゼント!

午後4:40 - 2023年10月10日 - 3,148 件の表示

🗨️ 1 🔄 11 ❤️ 65 📌 1 📎

## 海のごちそうウィーク(青森県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年9月19日(火曜日)～2023年11月5日
放送本数	本編15秒×70本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるミネフジツボを紹介する動画を制作・放送した。青森県民にとって、かつては身近な食材だったフジツボは、大量捕獲によって一気にその姿を消した。しかし近年、青森県階上町にある青森県栽培漁業振興協会によって養殖技術が確立されたことにより、今後「青森の珍味」として、復活が期待されている。一目見ただけではどのような味が分からないミネフジツボを15秒という短い時間で効果的に伝えるため、本動画では「カニのような？エビのような？食べてみなきゃ、分からない」という一言で表現し、その魅力を発信した。



## 海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送①
放送日時	2023年10月11日(水曜日) 15時46分～15時49分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、岩手の「海のごちそう」であるホタテや牡蠣の「浜焼き」を紹介する動画を制作・放送した。震災前には河川敷や浜辺でバーベキューをするような光景がよく見られたが、海や様々な環境の変化によってそれが見られなくなっている。かつての日常を思い出しながら、海に思いを寄せてほしいと、浜焼きを提供している大槌町にある飲食店「浜焼き おおとら」取材した。ここでは、浜焼きを提供する町内唯一のお店で、ホタテをはじめとする大槌湾でとれた新鮮な海の幸を味わえる。これからも大槌町から海の魅力を発信し続ける。



## 海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送②
放送日時	2023年11月18日(水曜日) 15時46分～15時49分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、岩手の「海のごちそう」である海鮮丼「なあ丼」を紹介する動画を制作・放送した。近年のサケの漁獲量の減少などを受けて、宮古市で海面養殖されているのが「宮古トラウトサーモン」。これはニジマスを大型に品種改良し2020年に出荷が始まったもの。この「宮古トラウトサーモン」を使用したインパクトのある海鮮丼「なあ丼」を提供する宮古市「道の駅みやこシートピアなあど『レストラン汐菜』」取材した。



## 海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送③
放送日時	2023年11月23日(水曜日) 15時46分～15時49分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、岩手の「海のごちそう」であるサンマを紹介する動画を制作・放送した。取材したのは「秋刀魚づくし」を提供している「海の幸ふるまいセンター」。「海の幸ふるまいセンター」は、大型サンマ漁船を6隻所有する鎌田水産がプロデュースしているお店で、鎌田水産は本州トップを切って大船渡漁港にサンマを届けている。岩手は全国でも有数のサンマの漁獲量を誇るが、ここ数年は漁獲量が大きく落ち込んでいる。そのため北海道の道東沖まで船を走らせることもあるそうだが、サンマの街大船渡を活気づけるべくこれからも新鮮なサンマを提供していく。



## 海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。

 海と日本プロジェクトin岩手 @iwate\_uminohi · 10月10日 ...

🌟33名様に「海のごちそう🍱」プレゼント🎁🌟  
 あなたの“おもいでの海ごはん”エピソードは？  
 ▼詳細はこちら▼  
[shoku.uminohi.jp/2023umigohan/](https://shoku.uminohi.jp/2023umigohan/)  
 #日本財団 #海と日本

 海のごちそうプロジェクト【公式】 10/21.22 「海のごちそう」 @goc · 10月10日

🌟33名様に「海のごちそう」プレゼント🎁

あなたの  
 “おもいでの海ごはん”エピソードを  
 教えてください🌊🌟...  
 さらに表示



🗨️ 🔄 ❤️ 5 📊 432 📌 📶

## 海のごちそうウィーク(宮城県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月15日(日曜日) 5時55分～6時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>三陸の豊かな漁場に恵まれた気仙沼は、「サメの町」。</p> <p>「石渡商店」では、気仙沼のサメ食文化を守り継承すべく「フカヒレ」の加工・販売を行っています。社長の石渡久師さんは「気仙沼のサメというのは、鮮度が良いのはもちろんだが、加工技術も世界一。その中でも長年培ってきた技術がある。」と胸を張ります。</p> <p>フカヒレは勿論人間にとってごちそう。</p> <p>一方、「石渡商店」では、サメ肉を使ったペットフードを開発し、ペットにとってのごちそうも作っています。</p> <p>サメの肉はペット用のたんぱく源として、高たんぱくで他の材料に比べてヘルシー。</p> <p>普段廃棄されることの多いサメ肉ですが、ペットフードとして活用することで人間にとっては勿論、犬にとっても全体利用を実現しました。</p>



## 海のごちそうウィーク(宮城県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	公式ニュースサイト、X(旧Twitter)で発信
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。番組では人にとってのごちそうだけでなく、ペットにとってもごちそうとなるサメ肉のペットフードなどを紹介。</p> <p>また期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。</p>

放送番組で紹介「気仙沼のサメ肉を使ったペットフード開発」



こちらでは1年ほど前から行っている、気仙沼のサメ肉を使ったペットフード開発プロジェクトで開発されたサメ肉を使用したペットフード。ご存知の方が多いと思いますが、サメ肉はアミノ酸が豊富で、アレルギーの原因となる魚介類に比べてアレルギーを引き起こすリスクが低いとされています。また、サメ肉にはビタミンEが豊富に含まれており、皮膚の健康を維持する効果があります。また、サメ肉にはビタミンDが豊富に含まれており、骨の健康を維持する効果があります。

＊撮影：中野 孝一 ＊編集：中野 孝一 ＊撮影：中野 孝一 ＊編集：中野 孝一

「Dの深堀り話」サメ肉を使ったペットフード開発の挑戦とこだわり

「Dの深堀り話」サメ肉を使ったペットフード開発の挑戦とこだわり



サメのヒレは言わずと知れたコラーゲンたっぷりの珍味ですが、サメ肉に関しては、独特の風味(アンモニア臭)がするたため、そのまま食べる文化はほとんどありません。一部畜産化していましたが、かなりの需要量になってしまっていたそうです。そんな中でも、石塚商店は、サメの全体利用を目標として長年研究を重ねていました。

研究から8年、犬たちが喜んで食べてくれること、そして、サメ肉は「高たんぱく」・「低脂肪」・「低エネルギー」であり、ペットフードの素材としては、最適であるということが分かりました。ペットフード事業を開始してからは、「食品と同じレベルで作るペットフード」を目標に置いて、人間が食べるのと同じくらいの高品質を心がけています。

サメの全体利用は、SDGsを意識したものです。そこで、工場もソーラー発電にしたりと、環境への優しさに配慮した設計となっています。

どんな小さなことでも、石塚商店にできることであれば持続可能というところに貢献していきたいと考えているそうです。また、お散歩がてらペットフードを購入できるよう、工場には自動販売機が設置されています。さらに、2023年10月からは工場に併設されたドッグランが営業開始！ペットを飼っている気仙沼の人々の憩いの場となることが期待されていて、ますます今後注目ですね！

10月23日まで海のごちそうウィークを開催中！詳しくはHPをご覧ください。

※毎回取材に行っている、ディレクターが番組には入りきれないほどの深堀り話を教えてくださるので、今回から「Dの深堀り話」として紹介していきますね！深い取材内容お楽しみに！

【公式】青貝カール(海と日本プロジェクトinみやぎ)

10月19日

青貝カールは、海の恵みを生かした、海の味を堪能できる、海の味を堪能できる、海の味を堪能できる。

※撮影：中野 孝一 ＊編集：中野 孝一

【公式】青貝カール(海と日本プロジェクトinみやぎ)

10月19日

青貝カールは、海の恵みを生かした、海の味を堪能できる、海の味を堪能できる、海の味を堪能できる。

※撮影：中野 孝一 ＊編集：中野 孝一

【公式】青貝カール(海と日本プロジェクトinみやぎ)

10月19日

青貝カールは、海の恵みを生かした、海の味を堪能できる、海の味を堪能できる、海の味を堪能できる。

※撮影：中野 孝一 ＊編集：中野 孝一

## 海のごちそうウィーク(秋田県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月8日(日曜日) 8時55分～9時00分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である男鹿市に伝わる郷土料理「石焼料理」を紹介する動画を制作・放送した。



## 海のごちそうウィーク(秋田県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



## 海のごちそうウィーク(山形県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月10日(火曜日)～10月23日(月曜日)
放送本数	本編120秒×8本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ご当地の「海のごちそう」である“紅えび”を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>庄内浜は全国でも有数のホッコクアカエビ、別名甘えびの産地です。その品質と味の良さから庄内浜ブランド“紅えび”として全国に出荷されています。女性の唇に紅を塗った様に似ていることから“紅えび”と名付けられたそうです。煮ても焼いてもおいしいこのえびですが、やっぱりおすすめは刺身とのこと。また、頭部をお味噌汁にしたりと捨てる部分が少なく、まるごと味わえることも魅力です。庄内浜の栄養豊かな海で育ったこのえびは味が濃く甘みも強いそうです。</p>



## 海のごちそうウィーク(山形県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	テレビCM応援動画、X(旧Twitter)、Instagram、Facebook
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてテレビCM、SNSで告知協力を行った。



← **ポストする**

**海と日本プロジェクトinやまがた**  
@yamagata\_umi

**プロモーションする**

庄内浜ブランドの #紅えび 🍤  
#海のごちそうの記事が公開されました！  
何故「紅えび」と呼ばれるのでしょうか🤔  
是非動画をご確認ください！  
記事はこちらから⇒yamagata.uminohi.jp/program/umi202...

#おもいでの海ごはん キャンペーン実施中🎉  
詳細⇒shoku.uminohi.jp/2023umigohan/

#海と日本 #日本劇団

📍 海のごちそうプロジェクト【公式】10/21.22「海のごちそうフェスティバル」開催

午後6:53 · 2023年10月10日 · 701 件の表示

👍 ポストのエンゲージメントを表示

**海と日本プロジェクトin山形**  
10月10日 19:00 500 名

庄内浜ブランドの #紅えび 🍤  
#海のごちそうの記事が公開されました！  
何故「紅えび」と呼ばれるのでしょうか🤔  
是非動画をご確認ください！  
記事はこちらから⇒https://yamagata.uminohi.jp/program/umi2023/

📍 10月21.22「海のごちそうフェスティバル」開催  
詳細⇒https://shoku.uminohi.jp/2023umigohan/

📍 10月10日 19:00

📍 イベントの試着を見る

👍 いいね！

💬 コメントする

📷 シェア

## 海のごちそうウィーク(福島県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月13日(金曜日) 11時51分～11時55分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、福島県相馬市の「海のごちそう」であるホッキ貝を紹介する動画を制作・放送した。相馬のホッキ貝は、他の地域に比べ身が厚くて大きいという特徴があり、昔からたくさん水揚げされることから地域の郷土食材として親しまれていることから選定した。相馬市でホッキ貝を使ったホッキ飯を提供している飲食店を取材し、ホッキ貝の特徴や、食べ方についての紹介を行った。



## 海のごちそうウィーク(福島県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。</p> <p>また、結果発表時にも拡散協力を行った。</p>



## 海のごちそうウィーク(栃木県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	x(旧)Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



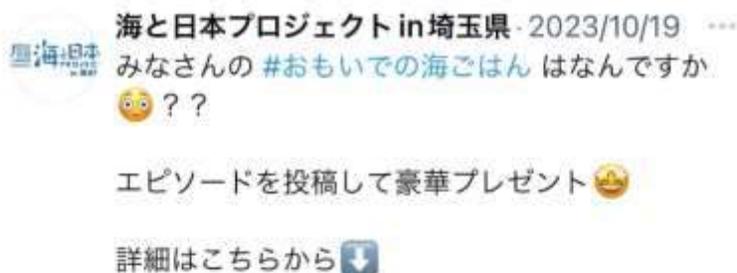
## 海のごちそうウィーク(埼玉県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月20日(金曜日) 17時20分～17時26分
放送本数	本編206秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ご当地の「海のごちそう」であるすみつかれを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>埼玉県を流れる利根川を遡上する魚・サケを使った郷土料理が埼玉県にある。</p> <p>ただ、埼玉県民はその郷土料理「すみつかれ」を知らない人が多く、またサケが利根川を遡上することを知らない人も多い。「すみつかれ」の作り方を紹介することで、海なし県埼玉県に伝わる郷土料理を多くの埼玉県民に作ってもらい、郷土料理から海、川を守ろうという思いを持つ人を増やそうと考えた。</p>



## 海のごちそうウィーク(埼玉県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



📄 海のごちそうプロジェク... 2023/10/10

👉 33名様に「海のごちそう」プレゼント👉

あなたの  
"おもいでの海ごはん"エピソードを  
教えてください👉👉

📄 応募方法

①@gochisoweekをフォロー  
②#おもいでの海ごはん #海と日本 #海のごち  
そうウィーク をつけてエピソード投稿  
締切：10/23(月)

✅ 詳細 ↓↓↓  
shoku.uminohi.jp/2023umigohan/

#日本財団



## 海のごちそうウィーク(千葉県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月10日(火曜日) 7時10分～7時12分
放送本数	本編153秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、千葉ご当地の「海のごちそう」であるホンビノス貝を紹介する動画を制作・放送した。ホンビノス貝は北米原産の二枚貝、東京湾で発見されたのはおよそ25年前。ホンビノス貝を獲るようになったのは、船橋でよく獲れていたアサリが青潮の影響で減少したことが背景にあることなどを紹介。



## 海のごちそうウィーク(千葉県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」訴求動画制作・放送
放送日時	2023年10月15日(日曜日)～
放送本数	本編15秒×109本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、千葉ご当地の「海のごちそう」であるホンビノス貝を紹介する訴求動画を制作・放送した。船橋の新名物の三番瀬産のホンビノス貝、おすすめの食べ方を紹介。



## 海のごちそうウィーク(千葉県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク』について作成した動画と連動しSNSで告知協力をを行った。



## 海のごちそうウィーク(東京都)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年11月12日(日曜日) 22時58分～23時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>10/21.22に行われたイベント「海のごちそうフェスティバル」の企画したプロデューサーの國分晋吾さんに、イベントを始めた理由や思い。そして、今後の展望等をイベントのインサートを交えながらインタビューし、制作・放送した。</p> <p>「海と食の課題は、漁業者さんだけが変わるのでは解決しない。漁業者、仲買、小売り、飲食、消費者みな一斉に変わらないと解決しない問題。そんな中、情報発信するイベントを行い、全国で一斉に変えていけるようなタイミングが作れたらと考えた。」「今後は、メッセージを受け取ってくれた方が、次のアクションとして、何か行動できるような余白を今後このようなイベントを通じて発信していきたい」</p>



## 海のごちそうウィーク(東京都)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



## 海のごちそうウィーク(神奈川県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月26日(木曜日) 12時00分～13時30分
放送本数	本編60秒×1本
放送内容	<p>日本財団が推進する海と日本プロジェクトの一環として行われたイベント「海のごちそうフェスティバル2023」について放送した。</p> <p>NA「続いては、海と日本プロジェクトinかながわから、先週末開催された海のごちそうフェスティバルの話題です。」</p> <p>NA「海を介して人と人がつながる「海と日本プロジェクト」の一環として先週末の10月21日(土)と22日(日)に「海のごちそうフェスティバル」が都内の「二子玉川ライズ」にて開催されました。会場には全国のおいしい海の幸が大集結！神奈川からは三崎のまぐろ缶詰に横浜の海苔などが並び会場を盛り上げました」</p> <p>NA「みなさんも 日ごろから、海のごちそうを楽しんでみてはいかがでしょうか？」</p>



## 海のごちそうウィーク(神奈川県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月23日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSでおもいでの海ごはんを紹介するとともに告知協力を行った。</p> <p>また公式ニュースサイトで10月3日に海のごちそうウィーク告知、10月19日に海のごちそうフェスティバルの告知を行った。</p>



## 海のごちそうウィーク(新潟県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月19日(木曜日) 13時55分～「ゴゴスマ」内
放送本数	本編90秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、新潟県柏崎(かしわざき)市で江戸時代から190年続く鮮魚店の「海のごちそう」で「サーモンの西京漬け」を紹介する動画を制作・放送した。創業時は「魚屋紋次郎(さかなやもんじろう)」を名乗り魚を獲っていたそうだが、時代の変化にあわせて鮮魚の販売だけではなく、加工品にも力を入れるようになった。西京漬けは、まだ数十年の歴史だと言うが、その身の厚さや焼いた時の味噌の香ばしさが人気を呼び、季節の贈答品としても重宝される逸品となっている。



## 海のごちそうウィーク(新潟県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



10月3日



10月10日



10月18日



10月18日

## 海のごちそうウィーク(富山県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月12日～2023年10月23日
放送本数	本編15秒×34本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」の期間中、富山県朝日町の伝統料理である「タラ汁」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>10月8日(日)に5年ぶりに開催された「タラ汁まつり」が開催された。</p> <p>「タラ汁」のはじまりは、漁へ出た男たちを温かく出迎えようと漁師の女房たちが流木を集めて大鍋を沸かし、味噌とタラを入れ煮込んで作ったのがはじまりとされており、鍋で簡単に調理できることから家庭でも日常的に食べられるようになり郷土料理となった。</p> <p>伝統の味を広めようというこのまつり取材し、郷土料理の継承という観点に着目し、動画を制作・放送した。</p>



## 海のごちそうウィーク(富山県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーン告知支援
発信媒体	ライブBBT(自社ニュース番組)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてライブBBT内で紹介した。



## 海のごちそうウィーク(石川県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月14日(土曜日) 16時50分～16時55分 2023年10月15日(日曜日) 4時57分～5時00分 ※再放送
放送本数	本編3分00秒×1本(2回)
放送内容	「海のごちそうウィーク」についてウィークの主旨を交えながら、珠洲市の「海のごちそう」である「スズ定食」や「能登井」を紹介する動画を制作・放送した。珠洲市では、5月5日に震度6強の地震があり、奥能登国際芸術祭2023は3週間遅れの開催となった(9/23-11/12)が、「スズ定食」は芸術祭期間中に市内8店舗で提供。紹介したレストラン浜中の「スズ定食」はモズク酢・アカモク味噌汁の海藻料理や、マダコを使った珠洲の郷土料理「いもだこ」やタコの刺身など珠洲の海の恵みが溢れる。また芸術祭期間中のランチ難民対策として販売された「スズ定食弁当」や「能登井弁当」も紹介し、珠洲市の復興支援にも協力した。



## 海のごちそうウィーク(石川県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)、公式ニュースサイト等
実施内容	“海のごちそうを食べる”ことを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。X(旧Twitter)でリポストした他、「海のごちそうフェスティバル」の告知投稿も行った。また公式ニュースサイトでも記事を掲載した。



X(旧Twitter)



公式ニュースサイト

## 海のごちそうウィーク(福井県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月7日(土曜日) 11時35分～11時40分
放送本数	本編165秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるガサエビを紹介する動画を制作・放送した。ガサエビは甘エビ漁の網に全体の10分の1程度とれるエビ。味はおいしいが直ぐに色が悪くなりやすいので流通にむかないため地元でしか食べられない貴重なエビ。地元の飲食店従業員が出演、漁師がエビを育てるために努力していることなども伝えた。



## 海のごちそうウィーク(山梨県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月23日(月曜日) 11時25分～11時30分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の甲州味噌を使った「海のごちそう」である鯛のあら汁を紹介する動画を制作・放送しました。</p> <p>推進リーダー・大澤真依さんの故郷は能登。能登の実家で出される鯛のあら汁が思い出の故郷の味なんだそうです。そこで山梨県の名産のあけぼの大豆を使用した甲州味噌をあら汁の出汁に使用して山梨の味にアレンジしました。海とのつながりを感じられる料理となりました。</p>



## 海のごちそうウィーク(長野県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月13日(金曜日) 15時20分～15時40分
放送本数	本編165秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」を消費者に届ける企業の取り組みを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>海がない長野県において、魚の鮮度をいかに高めて提供するかは課題であったが、長野県を中心に展開する綿半グループは、海の恵みを当日中に合言葉に愛知、富山、静岡の漁港で水揚げされたばかりの新鮮な魚を直送し、そのままの姿で店頭に並べている。また、鮮魚の食品ロスを減らすため、魚のアラの部分も残さず、うま味たっぷりの煮込みにして販売。海水温の上昇や海洋プラスチックごみなど、海の環境が大きな問題になる中で、少しでも海の魚を大切にしていこうという取り組み。店内には大型水槽を置き、お客さんの目を楽しませながら、お客さんの要望でそのままさばいて販売するなど、魚ファンを増やしている。海のごちそうを長野県から広めていく取り組みについて放送した。</p>



## 海のごちそうウィーク(長野県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



海と日本プロジェクトin長野 @umipro\_nagano · 10月10日

海のごちそうウィークは今日からスタート。海の恵みをいただくことで海に感謝する2週間。プレゼンキャンペーンも実施中。あなたの思い出の海ごはん教えてください。

[#海と日本](#) [#日本財団](#)

海のごちそうプロジェクト【公式】 10/21.22 「海のごち: @gor · 10月10日

🎁 33名様に「海のごちそう」プレゼント 🎁

あなたの  
“おもいでの海ごはん”エピソードを  
教えてください🌊🌟...  
[さらに表示](#)



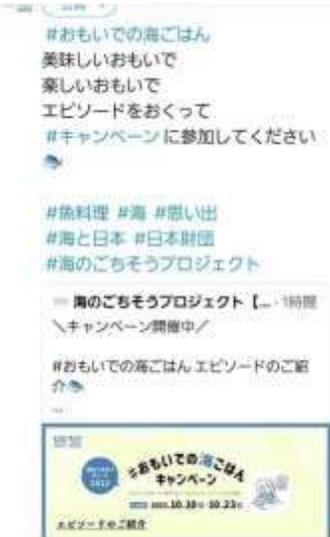
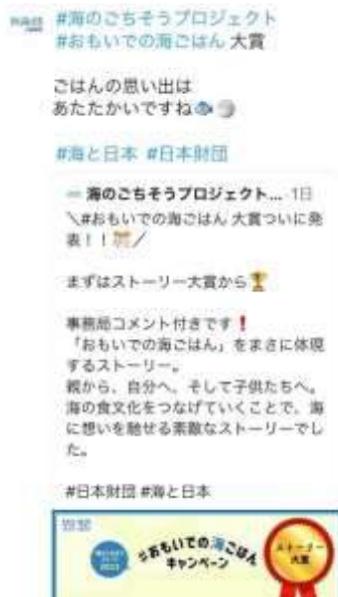
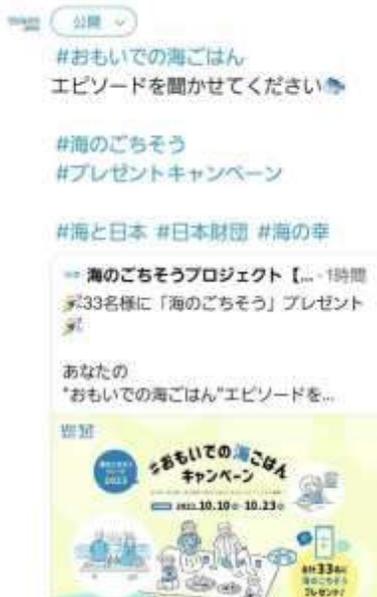
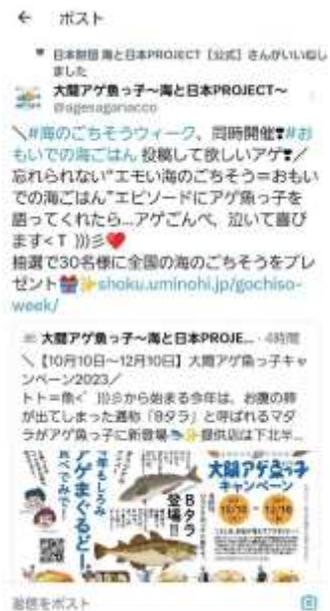
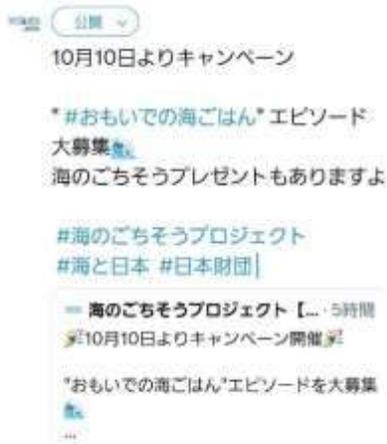
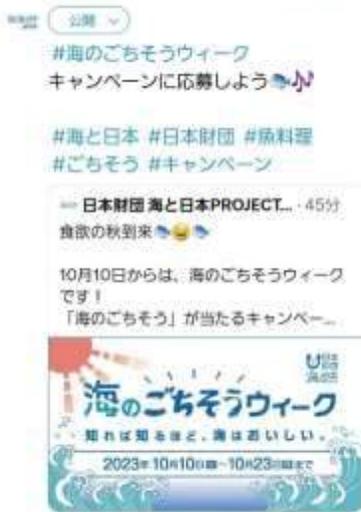
## 海のごちそうウィーク(岐阜県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月12日(木曜日) 23時55分～24時00分
放送本数	本編190秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である鮎料理を紹介する動画を制作・放送した。鮎は、海と川のつながりを示す回遊魚。食育の一環で、子どもから大人まで多くの人に味わってもらいたいと、元フレンチシェフが始めた鮎料理を中心に提供しているキッチンカーが地域の問題になっているため取材し、海への関心を高めてもらうきっかけとした。



## 海のごちそうウィーク(岐阜県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。</p> <p>キャンペーン開始前からキャンペーン中、大賞決定時など関連する記事を繰り返し紹介した。また、キャンペーンを紹介している団体の記事もポストし、拡散協力を行った。</p>



## 海のごちそうウィーク(静岡県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月10日(火曜日) 11時19分～11時25分
放送本数	本編90秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、静岡市三保半島の三保バーガーを紹介。駿河湾の地下海水で陸上養殖された三保サーモンは寄生虫の心配がなく、持続可能な水産資源として注目されている。三保サーモンをフライにしてハンバーガーを老舗干物屋が開発し販売。ラストカットではおもいで海ごはんキャンペーンを告知。



## 海のごちそうウィーク(静岡県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年11月13日(月曜日) 11時19分～11時25分
放送本数	本編90秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である希少部位 旨い！ まぐろのしっぽ 3缶セットを紹介する動画を制作・放送した。これまで筋が多く加工過程で廃棄されることが多かったまぐろの尾肉をふんだんに使った缶詰を3缶セットにしてコラボアイテムとして出品した。



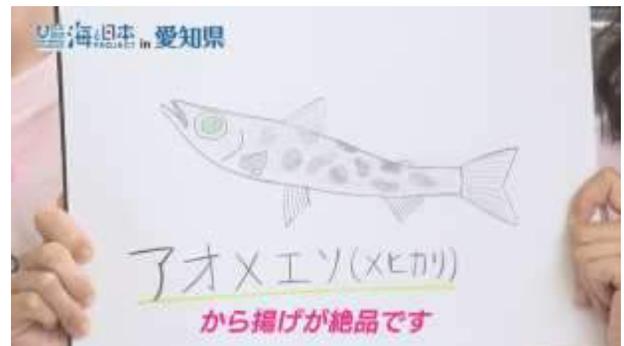
## 海のごちそうウィーク(静岡県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	地上波番組内告知、X(旧ツイッター)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』について10/10に地上波放送とSNSで告知協力を行った。



## 海のごちそうウィーク(愛知県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月20日(金曜日) 17時30分～17時55分「キン・ドニーチ」
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「メヒカリ」を紹介する動画を制作・放送した。青森出身の桃井駿介さんは縁あって愛知県・蒲郡市の竹島水族館に就職。同じ水族館でアザラシやペンギンのトレーナーを務めている妻の綾子さんと知り合い、新婚ほやほや。そんな二人の「海のごちそう」はメヒカリ。なんと愛知県下のメヒカリの約90%がここ蒲郡市で水揚げされている。中でもから揚げが絶品ということで、魚が苦手だった綾子さんはメヒカリのから揚げを食べて、魚が大好きになったという。



## 海のごちそうウィーク(愛知県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



海と日本プロジェクトin愛知! @uminohi - 10月27日 プロモーションする ...

10月10日から23日まで行われた「海のごちそうウィーク」。蒲郡市にある竹島水族館のスタッフ、桃井さん夫妻に、ごちそうを紹介してもらいました！

2人のおすすめは「メヒカリ」。から揚げにすると絶品なんです👍

👉 詳しくはこちら  
[aichi.uminohi.jp/report/2023102.....](https://aichi.uminohi.jp/report/2023102.....)  
 さらに表示



👍 1 🍏 1 📍 331 📌 1

## 海のごちそうウィーク(三重県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月18日（水曜日） 17時35分～17時40分
放送本数	本編210秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「アイゴ」を紹介する動画を制作・放送した。「アイゴ」は藻場を食い荒らしてしまう植食性魚類として地域の海の課題になっている魚。三重県では、この「アイゴ」を積極的に食べることで、磯焼けの被害を食い止める取り組みが行われています。この「アイゴ」は水揚げしてからしっかりと下処理すればとてもおいしく味わうことができます。地元の中학생や高校生が、この「アイゴ」を実際に食べながら、地域の海の課題解決方法について考えてくれました。</p>



## 海のごちそうウィーク(三重県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。 また、10/21・22に開催された「海のごちそうフェスティバル」についてSNSで告知協力を行った。



## 海のごちそうウィーク(滋賀県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月10日(火曜日) 18時10分～18時15分
放送本数	本編300秒×1本
放送内容	<p>滋賀県に海はありませんが、日野町の郷土料理には、海の魚が使われています。海のごちそう。鯛そうめんを紹介します！</p> <p>「鯛そうめん」は、鯛を甘辛く煮つけ、その煮汁でそうめんを炊き、鯛一匹とそうめんを大皿に盛りつけた日野の郷土料理です。</p> <p>日野町では嫁入りや初呼び、祭りの際にふるまわれるごちそうです。特に5月3日の日野祭りには無くてはならないものです。</p> <p>日野は江戸時代以来、近江商人のまちとして栄えたのですが、関東に商いに出ていた商人も帰郷し祭りに参加し、鯛そうめんを食べていました。</p> <p>食文化は現在も継承され、その味を守っています。将来もおいしい魚を使った伝統料理が食べ続けられるように。</p>



## 海のごちそうウィーク(滋賀県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知を行った。



## 海のごちそうウィーク(京都府)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月21日(土曜日) 10時30分～11時55分
放送本数	本編203秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「魚まつり」を紹介する動画を制作・放送した。 「魚好きの人を増やしたい」「もっと京都で獲れた魚を地元で消費してほしい」と舞鶴水産流通協同組合が年に一度開催している「まいづる魚まつり」。昨年までのコロナ禍で開催が中断されていましたが、4年ぶりの開催となった。また、地元で問題となっている「磯焼け」についても伝えた。



## 海のごちそうウィーク(京都府)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年11月4日(土曜日) 10時30分～11時55分
放送本数	本編148秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」に関連し、10月21日(土)、22日(日)に東京都の二子玉川ライズで「海のごちそうフェスティバル」が開催された。オープニングイベントでは高校生らが自ら目利きして仕入れた「海の社会課題」を伝える加工品。それらの商品と海とのつながり、高校生が伝えたい海のメッセージを、ロンドンブーツ1号2号の田村亮さんらにプレゼンテーションした。</p> <p>海のごちそうマルシェでは北海道から沖縄まで、全国の海産物や海に関連した特産品を販売。</p> <p>京都府からは“豆腐のおだし”と“天橋立海の京都ロゼ”が販売された。</p>



## 海のごちそうウィーク(大阪府)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月23日(月曜日)26時35分～27時05分「ブラマヨ小杉の走れ！こすっちょ」
放送本数	本編90秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である大阪堺の穴子の一本巻きを紹介する動画を制作・放送した。芸術家・北大路魯山人にも「堺の穴子は美味しい」と言わせた穴子は、明石海峡からの海流や紀伊水道によってもたらされた産物だった。脂がのった大阪湾の穴子の一本巻きは絶品です。



## 海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年9月25日(月曜日) 17時00分～17時45分
放送本数	本編178秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「さばのじゃう」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>「さばのじゃう」は兵庫県豊岡市、香美町につたわる郷土料理で、豊岡市竹野地域では小さなサバの水揚げが多かったため、これらを無駄にしないために漁師たちが食べていた。現在では「さばのじゃう」を提供している店は1店舗しかなく、失われつつある郷土料理の継承を伝えるために取材放送した。</p>



## 海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	テレビ放送およびX(旧Twitter)
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてテレビ報道とSNSで告知協力を行った。</p>



## 海のごちそうウィーク(和歌山県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月10日(火曜日) 17時30分～18時20分
放送本数	本編175秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である加太の伝統漁法の一本釣りで釣った「加太の真鯛」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>加太の真鯛のおいしさ。その秘密は、魚にも、海にも優しい伝統漁法の本一本釣り。網を使わず糸と針でひとつひとつ釣り上げる「一本釣り」。</p> <p>海底を荒らすことなく海草もたくさん育つことから、生態系の豊かな海が守られそんな海で育った真鯛と、いろいろな加太の海の幸を「海のごちそう」として放送。</p> <p>また番組中で「おもいで海ごはんキャンペーン」の告知も行った。</p>



## 海のごちそうウィーク(和歌山県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)、フェイスブック、インスタグラム
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいで海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



## 海のごちそうウィーク(鳥取県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月21日(土曜日) 11時40分～11時45分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「のどぐる」を紹介する動画を制作・放送した。 鳥取県で魚食普及を目的に魚を調理する動画をアップしているYouTuberに「のどぐる」を使ったレシピを紹介してもらい、食育普及を目指した。



## 海のごちそうウィーク(鳥取県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)、公式ニュースサイト
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいで海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



海と日本プロジェクト in とっとり  
@Umipro\_Tottori

“おもいで海ごはん”エピソードを教えてください  
#海のごちそうウィーク  
#おもいで海ごはん キャンペーンは  
10月23日まで👉👉

#海と日本 #日本対面 #鳥取

海のごちそうプロジェクト【公式】2023/10/10  
33名様に「海のごちそう」プレゼント🎁

あなたの  
“おもいで海ごはん”エピソードを  
教えてください👉👉

応募方法  
①@gochisoweekをフォロー  
②#おもいで海ごはん #海と日本 #海のごちそうウィークをつけてエピソード投稿  
締切：10/23(月)

詳細↓↓↓  
shoku.uminohi.jp/2023umigohan/

海と日本プロジェクト in とっとり  
@Umipro\_Tottori

海のごちそうフェスティバル👉

鳥取県からは岩美町名産の#板わかめを使った  
「板わかめせんべい」、鳥取ブルーカーボンプロ  
ジェクトが作った「とっとりムラサキウニムース」が  
出店!!

大勢のお客さんと賑わいました😊

#海と日本 #日本対面 #鳥取県

#海と日本プロジェクト

【開催！】海のごちそうフェスティバル  
2023  
tottori.uminohi.jp

19:53 · 2023/10/25 場所: Earth · 776 回表示

2件のリポスト · 40件のいいね



## 海のごちそうウィーク(島根県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月15日(日曜日) 21時54分～22時00分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、島根県の「海のごちそう」である、アカモクのお吸い物、ぼんべ飯、へか焼きなど、郷土食豊かな海のごちそうを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>動画では、離島ならではの郷土料理が多く伝わる隠岐に注目し、その中でも、ぬめり成分が豊富な海藻「アカモク」を重点的に取り上げた。アカモクは、以前は厄介者として扱われていたが、近年は栄養の豊富さが見直されていることや、近年アカモクに海洋ごみが付着することが問題となっているが、それ取り除き、食卓に運ばれるまでに、多くの工程を経て安全が守られていることを、インタビューや映像を通して伝えた。</p>



## 海のごちそうウィーク(島根県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)、公式ニュースサイト
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいで海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。 また、公式HPでも告知協力を行った。

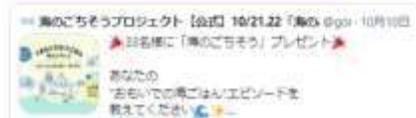
X(10月10日)



X(10月13日)



HP(10月10日)



## 海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月14日(土曜日) 16時54分～17時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である地魚ヒラを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>ヒラは、古くからサワラやママカリと並んで岡山県民に愛されてきた美味しい白身魚だが、小骨が多く調理が難しいことから、全国でもほぼ岡山県でしか流通していない魚である。</p> <p>県内の老舗かまぼこ店の長谷井商店が、ヒラを県内だけではなく県外の方々にも味わっていただきたいという思いからオリジナル商品「ヒラの天ぷら」を開発。インタビューを交えながら、商品化する際の工夫や、商品化に向けた思いなどを紹介することで、視聴者が「海のごちそう」を考えるきっかけを創出した。</p> <p>また、ラストカットでは、「2023海のごちそうウィーク」#おもいでの海ごはんキャンペーンの告知も行い、キャンペーンへの参加を促した。</p>



## 海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	公式Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで引用リツイート等を実施し告知協力を行った。

瀬戸またごち海と日本プロジェクトin岡山 @seto\_madoko · 10月10日  
皆さん、是非ご応募！！  
私も考えてみよう♡  
#海と日本 #日本対話

海のごちそうプロジェクト [公式] 10/21.22「海の日」@gok · 10月10日  
🎁50名様に「海のごちそう」プレゼント🎁

あなたの  
「おもいでの海ごはん」エピソードを  
教えてください👉👈  
さらに表示



👍 🗨️ 📌 7 📍 152 📄 📌

瀬戸またごち海と日本プロジェクトin岡山 @seto\_madoko · 10月11日  
皆さん、ぜひご応募を！！  
#海と日本 #日本対話

海と日本プロジェクトinかながわ @KanagawaUmipolo · 10月10日  
10/10から「海のごちそうウィーク」🎁食欲の秋！海の幸を味わおう🎁  
プレゼントキャンペーン  
これまで募集した海の幸をセットにして5名様にプレゼント！  
応募は👉@KanagawaUmipoloをフォロー  
①当ポストをリポスト10/23（月）迄 当週者にDMします！必ず利用  
さらに表示



👍 🗨️ 📌 6 📍 57 📄 📌

## 海のごちそうウィーク(広島県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年11月10日(金曜日) 10時30分～11時25分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	「海のごちそうフェスティバル」について趣旨を含みながら紹介。 また広島エリアから出品した、子供たちの「宮島の海の生き物」をテーマにした絵やイラスト入りの饅頭、「宮島の海のいきもの饅頭」についても取り上げた。



## 海のごちそうウィーク(広島県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



## 海のごちそうウィーク(山口県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月19日(木曜日) 16時50分～17時53分
放送本数	本編471秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である笠戸ひらめを使用したうどんとお魚クッキーを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>下松市名産の笠戸ひらめは栽培漁業センターで養殖されている。本来は廃棄される頭と骨を有効利用しようと、うどんの出汁として活用した。廃棄の割合を6割から2割に大幅に削減できたという。揚げ玉の生地にはひらめの身を焼いたものを混ぜている。</p> <p>お魚クッキーは生地にいりこを練りこみ、レモン塩をふりかけた。熟す前の青いレモン(笠戸島レモン)の爽やかな香りが特徴的だ。おつまみ、おやつとしても重宝されそうだ。</p>



## 海のごちそうウィーク(山口県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Xで告知 10月19日(木)のKRY熱血テレビ内で放送
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてテレビ・SNSで告知協力を行った。

9月10日(日)~10月18日(水) Xでの告知



10月19日(木)KRY熱血テレビで放送



## 海のごちそうウィーク(徳島県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月16日(月曜日) 13時55分～15時50分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「島そうめん」を紹介する動画を制作・放送した。古くから牟岐町の離島の出羽島に伝わる郷土料理「島そうめん」。島民のたくましさ象徴する郷土料理として後世に残して欲しい。



## 海のごちそうウィーク(徳島県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧 Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいで海ごはん」キャンペーン』についてX(旧Twitter)でリポストするなどSNSで告知協力を行った。



## 海のごちそうウィーク(香川県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月13日(金曜日) 15時50分～16時43分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である小豆島島鯉の料理を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>瀬戸内海に浮かぶ小豆島の北西部に位置する四海漁業協同組合では、新たな島の特産品を目指し、近年海洋環境変化の影響で漁獲が増えている鯉(ハモ)を高鮮度・高品質で出荷できるよう、ハモ専用の管理施設を設置。同時に「小豆島島鯉」として商標登録・ブランド化を進め、関西市場などへ出荷し高い評価を受けている。</p> <p>資源の保護・確保、海底環境の守り方を取材するとともに、島鯉を地域のごちそうにすべく、島内の飲食店や県内の協力店で島鯉を使ったメニューを展開したり、加工商品の販売・レシピ本の作成などで香川県の特産品として認知度向上を目指したりと様々な取り組みが行われている。</p>



## 海のごちそうウィーク(愛媛県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月13日(金曜日) 11時25分～11時30分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である赤ウニを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>ウニ類の中でも最も高価でおいしいと言われるウニ、赤ウニ。三崎町で漁師をされている愛媛県漁協三崎支店 海士の尾崎 健史さんによると三崎の赤ウニは、他の産地のものとは比べてサイズが大きく漁獲量も多いとのこと。さらに、三崎の赤ウニは身入りがよく、通常、殻に対して10%で身入りがいいと言われますが、三崎はいい個体だと13,14%まで超えてくるんだそう。そんな三崎の赤ウニを紹介した。</p>



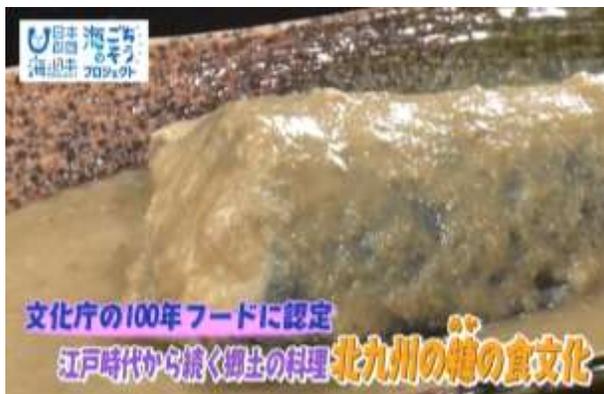
## 海のごちそうウィーク(高知県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月9日(月曜日) 22時57分～23時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	ご当地の「海のごちそう」である「シイラ」を紹介する動画を制作・放送しました。広大な海岸線の恵みを受け、漁業が盛んな地域「香南市夜須町」ここで一年を通じて、盛んに水揚げされているのが「シイラ」です。県内でも有数のシイラの水揚げを誇る夜須町では、秋のシイラは「秋とうやく」と言われています。今はちょうど脂がのっておいしい時期。地元では、刺身やたたき、南蛮漬け、お寿司にして楽しむと言います。高知県の魚の魅力を知って、どんどん食べてほしい。水産関係者の願いです。



## 海のごちそうウィーク(福岡県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月8日(日曜日) 24時50分～25時20分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるイワシの糠炊きを紹介する動画を制作・放送した。野菜の糠漬けに使う糠床を青魚を炊き込む調味料に使う伝統的な郷土料理。江戸時代から続く郷土料理で文化庁の100年フードにも認定されました。店主の矢野さんは母の味を思い出と共に食の歴史をつないでいきたいと語りました。



## 海のごちそうウィーク(佐賀県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年7月31日(月曜日) 11時20分～11時25分
放送本数	本編210秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ご当地の「海のごちそう」であるムツゴロウを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>全国的にも干潟差で有名な宝の海、有明海。海と共に生きてきた人々からは、親しみを込めて、すぐ前にある海、「前海(まいうみ)」と呼ばれている。前海には干潟ならではの海の幸がたくさんおり、前海物代表、ムツゴロウもそのひとつだ。佐賀市で30年以上、有明海の海の幸を提供し続けているむつごろう亭では、「タカッポ」という特殊な漁法で個体を傷つけず捕獲。美味しさの秘密はそういった独自の処理と、有明海との近さにある。</p>



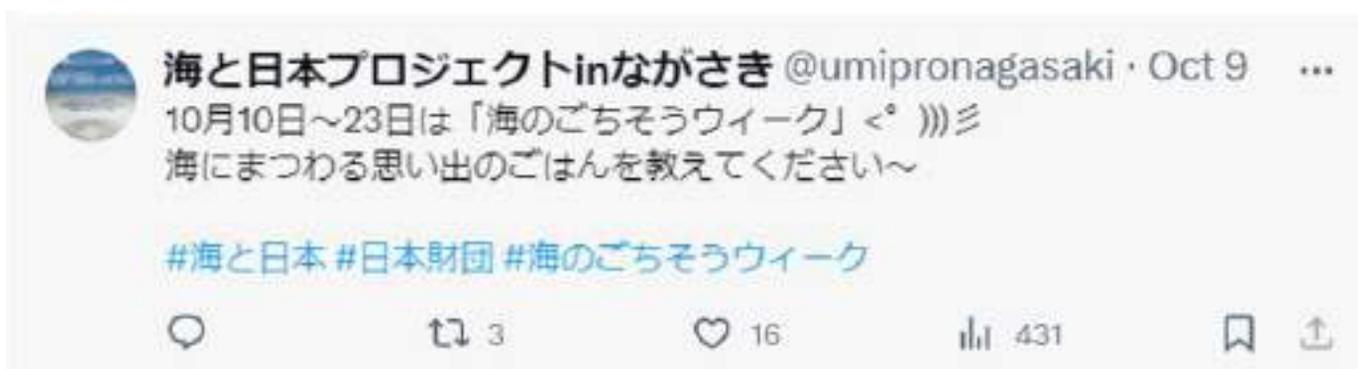
## 海のごちそうウィーク(長崎県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月11日(水曜日) 17時10分～17時48分
放送本数	本編446秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である平戸市のあご(トビウオ)を紹介する動画を制作・放送した。平戸の秋の風物詩であるあごの特性(あご風と呼ばれている北風とともに日本海から南下してくる)などを交え、海の知識も盛り込んだ内容で放送をした。



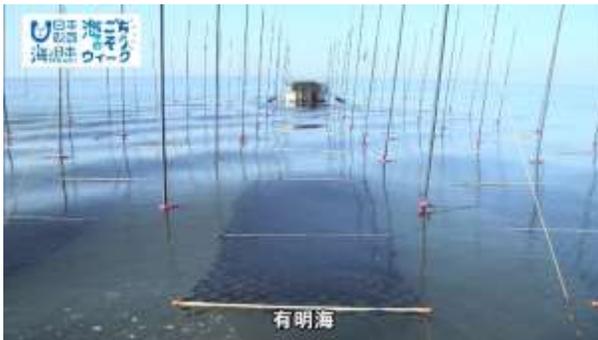
### 海のごちそうウィーク(長崎県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(Twitter)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいで海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



## 海のごちそうウィーク(熊本県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月10日(火曜日) 20時57分～21時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である焼ばらのりを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>熊本県に面した有明海は、全国有数のノリの産地である。今年1月、寒波による強風の影響で、養殖ノリの漁場は過去最大規模の被害を受けた。柵はばらばらになり、生産できない状況に追い込まれた。それでも諦めずに柵を復旧し、生産を続けた漁業者の皆さん。生産量を例年の7割にまで復活させた。</p> <p>その甲斐あって、今年もおいしいノリが収穫でき、人気商品の「焼ばらのり」も製造・販売されていることを紹介した。</p>



## 海のごちそうウィーク(熊本県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」訴求映像制作・放送
放送日時	2023/10/10～2023/10/23
放送本数	本編15秒×60回
放送内容	強風被害を乗り越えて誕生した有明海産の「焼きばらのり」を紹介した。



有明海産 焼きばらのり

NA:  
「有明海が育んだ海のごちそう  
焼きばらのり」



今年1月の強風被害



リポーター  
「のりってこの味ですよ！」



## 海のごちそうウィーク(熊本県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter),公式ニュースサイト
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。</p> <p>その他、熊本の海のごちそう「焼きばらのり」を紹介する投稿やニュースサイトでの発信をおこなった。</p>



## 海のごちそうウィーク(宮崎県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月16日(月) 18時55分～18時58分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、日向灘で獲れた海の幸がぎゅっと詰まった「海のごちそう」である海鮮丼を紹介する動画を制作・放送しました。</p> <p>宮崎県は長い海岸線を持ち、温かい黒潮と豊後水道からの冷たい潮が交じることで豊かな漁場が広がる全国でも有数の漁獲量を誇ります。</p> <p>海鮮長谷川の「海鮮丼」の魚は臭みがなく、もっちりしているのが特徴です。それは、「津本式究極の血抜き」を行っているからです。これにより魚の旨みを引き出し、日持ちさせることが出来るので、魚の有効活用ができ食品ロスが減り、海の資源を守ることに繋がります。</p>



## 海のごちそうウィーク(宮崎県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	X(旧Twitter)、Instagram、Facebook、ニュースサイト
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行いました。



## 海のごちそうウィーク(鹿児島県)

企画名	「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年11月6日(木曜日) 15時49分～16時50分
放送本数	本編140秒×1本
放送内容	「海のごちそう」として、鹿児島県のタカエビを使った和風だしスープを紹介。水深400メートルに生息するタカエビは、通称薩摩甘エビとも呼ばれ、透き通るような身と強い甘みの特徴の鹿児島の特産品である。そんなタカエビだが、エビの身だけを料理に使い、頭を廃棄してしまうことがこれまで多くあった。そんな中で、鹿児島市の飲食店では、この廃棄していたタカエビの頭を有効活用しようと、頭を煮込んで出汁をとり、商品化に成功した。限られた資源で海の資源を味わうことができるこのスープは、製品化に向けて取り組んでおり、多くの人に海の偉大さと豊かさを味わってもらうことを目指している。



## 海のごちそうウィーク(沖縄県)

企画名	海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画制作・放送
放送日時	2023年10月11日(水曜日) 14時17分～14時20分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるマグロ×沖縄そばを紹介する動画を制作・放送した。沖縄の郷土料理である「沖縄そば」とマグロの組み合わせは珍しく、海の幸を楽しむきっかけとなる新しい食文化につながっています。



## 海のごちそうウィーク(沖縄県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中開催の『2023海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン』についてSNSで告知協力を行った。



### 3. 実施企画報告

#### (2) 地域モデル事業 飲食店連携・小売店連携

### 3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

#### ●全体

カテゴリー	店舗数
北海道	82
大間	16
熱海	26
鳥取	5
下関	33
みえ熊野	20
佐伯	9

#### ●詳細

	店舗名	エリア
1	朝市炉端 五聚富	北海道
2	いか清 大門	北海道
3	いか清 本店	北海道
4	居酒屋 美々	北海道
5	石窯ピッツァと和食と酒 そる	北海道
6	IL Locale	北海道
7	印度カレー 小いけ本店	北海道
8	海鮮処 函館山	北海道
9	海鮮処 函館夜市	北海道
10	海鮮料理 炭火焼 まるよし	北海道
11	回転寿司函館 旬花	北海道
12	Cafe Rob 函館五稜郭店	北海道
13	郷土風味 魚来亭	北海道
14	五島軒本店 レストラン雪河亭	北海道
15	魚と酒 樂	北海道
16	酒と肴 とよしま	北海道
17	地元家 函館本店	北海道
18	旬の味 ご馳走亭	北海道
19	知内温泉旅館	北海道
20	スープカリー奥芝商店函館店	北海道
21	炭火割烹 菊川	北海道
22	炭焼き居酒屋 アリーズ	北海道
23	炭山肉男	北海道
24	大衆酒場 やきとりころ	北海道
25	中華風居酒屋 函館いか家	北海道
26	中華料理 壹龍火	北海道
27	中国料理 香港	北海道
28	のんちゃん食堂 希々屋	北海道
29	箱館 尾木咖喱	北海道
30	函館朝市 地プリショップ	北海道
31	函館海鮮居酒屋 魚まさ 五稜郭総本店	北海道
32	函館ブリ塩ラーメンと酒と肴 カモン	北海道
33	ハッコーパー	北海道
34	ハッチャギ curry bar	北海道
35	ビストロ・ボンザミ	北海道
36	BISTRO HAKU	北海道
37	福田海産株式会社	北海道
38	Pokke dish	北海道

**全国の飲食店・小売店  
191店舗と連携**

### 3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

	店舗名	エリア
39	White Seed	北海道
40	味噌専科椿TSUBAKI the Second	北海道
41	焼き鳥 けいちゃん	北海道
42	Yakitori Base Ucchi	北海道
43	よし庵	北海道
44	和×燻製 輝なり	北海道
45	群青	北海道
46	es craft	北海道
47	おいしい村 月夜のためぎ	北海道
48	Osteria Bava	北海道
49	おたる亭 すすきのビル店	北海道
50	kai×shaburi jiji (貝×シャブリ ジージ)	北海道
51	海鮮飯と日本茶カサナル	北海道
52	カラクリブタイ	北海道
53	北の海手箱 風 (ふう)	北海道
54	クロスカウンター	北海道
55	札幌つなぐ横丁 シハチ水産北海道酒場	北海道
56	札幌つなぐ横丁 博多屋台ぐるの皮鳥巻き連中	北海道
57	産地直送粋な居酒屋あいよ北1条店	北海道
58	産直大衆ビストロSACHI大通店	北海道
59	産直大衆ビストロSACHI新札幌店	北海道
60	自然食cafe俺のゆうこりん	北海道
61	シハチ鮮魚店	北海道
62	シハチ鮮魚店 狸小路店	北海道
63	酒肴酒菜 掌 (てのひら)	北海道
64	Steak house es	北海道
65	天ぷらとワイン ぶどうの花	北海道
66	NIKKA FOOD..ING BAR DOIGT (ドワ)	北海道
67	Hotchpotch	北海道
68	Pandora	北海道
69	ビストロサンクシー	北海道
70	日の出本舗	北海道
71	Flair bar es	北海道
72	文化食堂	北海道
73	北海道海鮮 個室居酒屋 うおっと ~ 魚人~ 大通店	北海道
74	港町酒場もんきち商店白石本店	北海道
75	港町酒場もんきち商店新札幌店	北海道
76	港町酒場もんきち商店桑園A E O N前店	北海道

	店舗名	エリア
77	港町のモンキチ 札幌駅北口店	北海道
78	和バル ぶどうの花	北海道
79	味よし喰楽部 北の炭火焼き	北海道
80	ジャンボ焼き鳥 アブリーノ	北海道
81	food&bar Jungo	北海道
82	炉端と地酒 まる文すが原	北海道
83	marusho	大間
84	あさの食堂 (下風呂)	大間
85	おおま温泉海峡保養センター	大間
86	グリーンストアー	大間
87	居酒屋くるまざ	大間
88	すみよし食堂	大間
89	ばんやめし (蛇浦)	大間
90	スーパーマエダ大間店	大間
91	tacos & bar LIFE (むつ市)	大間
92	寺川食堂	大間
93	津軽海峡フェリー食堂「海峡日和」	大間
94	居酒屋 伝ちゃん (むつ市)	大間
95	三代目 藤村商店 (むつ市)	大間
96	お食事処 馬い家	大間
97	普賢院	大間
98	47都道府県レストラン箕と環 -MINO TO WA- (東京都)	大間
99	魚久	熱海
100	村越魚屋	熱海
101	魚広	熱海
102	湊鮮魚店	熱海
103	魚光水産下多賀店	熱海
104	魚光丸-uomitsumaru-	熱海
105	魚助商店	熱海
106	中島水産市民市場	熱海
107	丸藤	熱海
108	藤元	熱海
109	宇田水産	熱海
110	BUSHIMESHI	熱海
111	てんぷら 鶴吉	熱海
112	海幸楽膳釜つる	熱海
113	釜鶴ひもの店ラスカ熱海店	熱海
114	釜鶴ひもの店本店	熱海
115	Himono Dining かまなり	熱海

### 3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

	店舗名	エリア
116	欧風レストラン クレール	熱海
117	結	熱海
118	海鮮食楽市場	熱海
119	味里 熱海店	熱海
120	まぐろや	熱海
121	寿し忠	熱海
122	和食のハーモニー善作	熱海
123	山形そば 桃山熱海店	熱海
124	律	熱海
125	菊水	鳥取
126	旅風庵	鳥取
127	LUZ CAFE	鳥取
128	ピッツェリアレオーネ	鳥取
129	旬魚 たつみ	鳥取
130	ヴィル・セゾン卵	下関
131	うさぎ茶や	下関
132	旨いものや廉 本店	下関
133	EXAS THE BAR	下関
134	串揚げ 茶山 はんなり	下関
135	そばのれん	下関
136	太平楽 本店	下関
137	肉×2食堂うさぎ	下関
138	はかりや	下関
139	燈酔堂	下関
140	日和庵	下関
141	ふく・長州料理KATSUMOTO	下関
142	ふく料理 蔦 本店	下関
143	ふぐ懐石 おくむら	下関
144	ふぐ懐石 garden	下関
145	ランチハウス 大和町店	下関
146	ランチハウス 川中豊町店	下関
147	ブルーエトワール	下関
148	みもすそ川別館	下関
149	メネフネ	下関
150	酔処きりしま	下関
151	れれれのれ	下関
152	EL TRAGON（東京）	下関
153	味楽酒笑 なか越	下関

	店舗名	エリア
154	居酒屋 ほたる	下関
155	上方割烹 アっ晴°	下関
156	がっつり市場 唐戸店	下関
157	下関市役所食堂	下関
158	寿し処 ひのき	下関
159	炭火焼 との川	下関
160	とう灯	下関
161	博多一番どり居食家あらい 小月店	下関
162	遊福旅館	下関
163	海楽園（鳥羽市）	みえ熊野
164	浜辺の宿 かめや（鳥羽市）	みえ熊野
165	八の巣（津市）	みえ熊野
166	入栄軒（津市）	みえ熊野
167	鳥羽国際ホテル（鳥羽市）	みえ熊野
168	鳥羽マルシェ（鳥羽市）	みえ熊野
169	鳥羽ビューホテル 花真珠（鳥羽市）	みえ熊野
170	胡蝶蘭（鳥羽市）	みえ熊野
171	戸田家（鳥羽市）	みえ熊野
172	魚々味（鳥羽市）	みえ熊野
173	懐古ロマンの宿 季さら（鳥羽市）	みえ熊野
174	ロンク食堂（鳥羽市）	みえ熊野
175	ペペズパスタ（津市）	みえ熊野
176	プレーゴ（津市）	みえ熊野
177	くつろぎの宿 美さき（鳥羽市）	みえ熊野
178	おばんざいバルすみず（津市）	みえ熊野
179	あじ彩の宿 小浜荘（鳥羽市）	みえ熊野
180	大島屋（津市）	みえ熊野
181	日本酒バル蔵（伊勢市）	みえ熊野
182	地物GYOKAI喜久屋（鳥羽市）	みえ熊野
183	佐伯回転寿司 マルマン	佐伯
184	讃岐うどん きつねとたぬき	佐伯
185	ユーマート中山店	佐伯
186	佐伯市役所 ブランド推進課	佐伯
187	佐伯市役所 農林水産課	佐伯
188	さいき城山桜ホール	佐伯
189	大分銀行 佐伯支店	佐伯
190	伊予銀行 佐伯支店	佐伯
191	cafe & community KIISA	佐伯
192		

<p>企画名</p>	<p>海のごちそうウィーク 地域連携(1)</p>
<p>地域連携 店舗名</p>	<p>朝市炉端 五聚富                  いか清 大門                  いか清 本店                  居酒屋 美々                  石窯ピッツァと和食と酒 そる                  IL Locale                  印度カレー 小いけ本店                  海鮮処 函館山                  海鮮処 函館夜市</p>



朝市炉端 五聚富



いか清 大門



いか清 本店



居酒屋 美々



石窯ピッツァと和食と酒 そる



IL Locale



印度カレー 小いけ本店



海鮮処 函館山



海鮮処 函館夜市

<p>企画名</p>	<p>海のごちそうウィーク 地域連携(2)</p>
<p>地域連携 店舗名</p>	<p>海鮮料理 炭火焼 まるよし                  回転寿司函館 旬花                  Cafe Rob 函館五稜郭店                  郷土風味 魚来亭                  五島軒本店 レストラン雪河亭                  魚と酒 楽                  酒と肴 とよしま                  地元家 函館本店                  旬の味 ご馳走亭</p>



海鮮料理 炭火焼 まるよし



回転寿司函館 旬花



Cafe Rob 函館五稜郭店



郷土風味 魚来亭



五島軒本店 レストラン雪河亭



魚と酒 楽



酒と肴 とよしま



地元家 函館本店



旬の味 ご馳走亭

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携(3)
地域連携 店舗名	Pokke dish White Seed 味噌専科椿TSUBAKI the Second 焼き鳥 けいちゃん Yakitori Base Ucchi よし庵 和×燻製 輝なり 群青 es craft



Pokke dish



White Seed



味噌専科椿TSUBAKI the Second



焼き鳥 けいちゃん



Yakitori Base Ucchi



よし庵



和×燻製 輝なり



群青



es craft

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携(4)
地域連携 店舗名	箱館 尾木咖喱 函館朝市 地ブリショップ 函館海鮮居酒屋 魚まさ 五稜郭総本店 函館ブリ塩ラーメンと酒と肴 カモン ハッコーパー ハッチャギ curry bar ビストロ・ボンザミ BISTRO HAKU 福田海産株式会社



箱館 尾木咖喱



函館朝市 地ブリショップ



函館海鮮居酒屋 魚まさ



函館ブリ塩ラーメンと酒と肴 カモン



ハッコーパー



ハッチャギ curry bar



ビストロ・ボンザミ



BISTRO HAKU



福田海産株式会社

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携(5)
地域連携 店舗名	Pokke dish White Seed 味噌専科椿TSUBAKI the Second 焼き鳥 けいちゃん Yakitori Base Ucchi よし庵 和×燻製 輝なり 群青 es craft



Pokke dish



White Seed



味噌専科椿TSUBAKI the Second



焼き鳥 けいちゃん



Yakitori Base Ucchi



よし庵



和×燻製 輝なり



群青



es craft

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携(6)
地域連携 店舗名	ビストロサンクシー Flair bar es 北海道海鮮 個室居酒屋 うおっと ～魚人～ 大通店 和バル ぶどうの花 味よし喰楽部 北の炭火焼き ジャンボ焼き鳥 アブリーノ food&bar Jungo 炉端と地酒 まる文すが原



ビストロサンクシー



Flair bar es



うおっと ～魚人～



和バル ぶどうの花



味よし喰楽部



ジャンボ焼き鳥 アブリーノ



food&bar Jungo



炉端と地酒 まる文すが原

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携(1)
地域連携 店舗名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・marusho</li> <li>・あさの食堂(下風呂)</li> <li>・おおま温泉海峡保養センター</li> <li>・グリーンストアー</li> <li>・居酒屋くるまざ(むつ市)</li> </ul>



marusho



marusho



あさの食堂



あさの食堂



おおま温泉海峡保養センター



おおま温泉海峡保養センター



グリーンストアー



グリーンストアー



くるまざ

<p>企画名</p>	<p>海のごちそうウィーク 地域連携(2)</p>
<p>地域連携 店舗名</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すみよし食堂</li> <li>・ばんやめし(蛇浦)</li> <li>・スーパーマエダ大間店</li> <li>・tacos &amp; bar LIFE(むつ市)</li> <li>・寺川食堂</li> </ul>



すみよし食堂



すみよし食堂



ばんやめし



ばんやめし



スーパーマエダ大間店



スーパーマエダ大間店



tacos & bar LIFE



寺川食堂



寺川食堂

<p>企画名</p>	<p>海のごちそうウィーク 地域連携(3)</p>
<p>地域連携 店舗名</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・津軽海峡フェリー食堂「海峡日和」</li> <li>・居酒屋 伝ちゃん(むつ市)</li> <li>・三代目 藤村商店(むつ市)</li> <li>・お食事処 馬い家</li> <li>・普賢院</li> </ul>



津軽海峡フェリー食堂



津軽海峡フェリー食堂



居酒屋伝ちゃん



居酒屋伝ちゃん



三代目藤村商店



三代目藤村商店



馬い家



馬い家



普賢院

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携(4)
地域連携 店舗名	・47都道府県レストラン箕と環 -MINO TO WA-(東京都)



レストラン箕と環



レストラン箕と環

<p>企画名</p>	<p>海のごちそうウィーク 地域連携</p>
<p>地域連携 店舗名</p>	<p>(鮮魚店)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 魚久</li> <li>・ 村越魚屋</li> <li>・ 魚広</li> <li>・ 湊鮮魚店</li> <li>・ 魚光水産下多賀店</li> <li>・ 魚光丸-uomitsumaru-</li> <li>・ 魚助商店</li> <li>・ 中島水産市民市場</li> <li>・ 丸藤</li> <li>・ 藤元</li> <li>・ 宇田水産</li> </ul> <p>(飲食)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ BUSHIMESHI</li> <li>・ てんぷら 鶴吉</li> <li>・ 海幸楽膳釜つる</li> <li>・ 釜鶴ひもの店ラスカ熱海店</li> <li>・ 釜鶴ひもの店本店</li> <li>・ Himono Dining かまなり</li> <li>・ 欧風レストランクレール</li> <li>・ 結</li> <li>・ 海鮮食楽市場</li> <li>・ 味里 熱海店</li> <li>・ まぐろや</li> <li>・ 寿し忠</li> <li>・ 和食のハーモニー善作</li> <li>・ 山形そば 桃山熱海店</li> <li>・ 律</li> </ul>



(鮮魚店)魚広

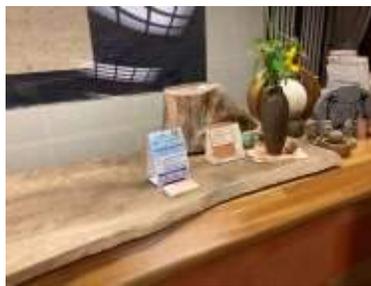


(飲食関係)釜鶴ひもの店 本店

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携(1)
地域連携 店舗名	・菊水 ・旅風庵 ・LUZ CAFE ・ピッツェリアレオーネ ・旬魚 たつみ



菊水



旅風庵



LUZ CAFE



ピッツェリアレオーネ



旬魚 たつみ

<p>企画名</p>	<p>海のごちそうウィーク 地域連携(1)</p>
<p>地域連携 店舗名</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヴィル・セゾン卵</li> <li>・うさぎ茶や</li> <li>・旨いものや廉 本店</li> <li>・EXAS THE BAR</li> <li>・串揚げ 茶山 はんなり</li> <li>・そばのれん</li> <li>・太平楽 本店</li> <li>・肉×2食堂うさぎ</li> <li>・はかりや</li> <li>・燈酔堂</li> <li>・日和庵</li> <li>・ふく・長州料理KATSUMOTO</li> <li>・ふく料理 鳶 本店</li> <li>・ふぐ懐石 おくむら</li> <li>・ふぐ懐石 garden</li> <li>・ランチハウス 大和町店</li> <li>・ランチハウス 川中豊町店</li> <li>・ブルーエトワール</li> <li>・みもすそ川別館</li> <li>・メネフネ</li> <li>・酔処きりしま</li> <li>・れれれのれ</li> <li>・EL TRAGON(東京)</li> <li>・味楽酒笑 なか越</li> <li>・居酒屋 ほたる</li> <li>・上方割烹 アっ晴°</li> </ul>



味楽酒笑 なか越



居酒屋 ほたる



上方割烹 アっ晴°

<p>企画名</p>	<p>海のごちそうウィーク 地域連携(3)</p>
<p>地域連携 店舗名</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・がつつり市場 唐戸店</li> <li>・下関市役所食堂</li> <li>・寿し処 ひのき</li> <li>・炭火焼 との川</li> <li>・とう灯</li> <li>・博多一番どり居 食家あらい 小月店</li> <li>・遊福旅館</li> </ul>



がつつり市場 唐戸店



下関市役所食堂



寿し処 ひのき



炭火焼 との川



とう灯



博多一番どり居 食家あらい 小月店



遊福旅館

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携（１）
地域連携店舗名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 海楽園(鳥羽市)</li> <li>・ 浜辺の宿 かめや(鳥羽市)</li> <li>・ 八の巣(津市)</li> <li>・ 入栄軒(津市)</li> <li>・ 鳥羽国際ホテル(鳥羽市)</li> <li>・ 鳥羽マルシェ(鳥羽市)</li> <li>・ 鳥羽ビューホテル 花真珠(鳥羽市)</li> <li>・ 胡蝶蘭(鳥羽市)</li> <li>・ 戸田家(鳥羽市)</li> </ul>



海楽園



浜辺の宿かめや



八の巣



入栄軒



鳥羽国際ホテル



鳥羽マルシェ



鳥羽ビューホテル花真珠



胡蝶蘭



戸田家

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携 (2)
地域連携 店舗名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 魚々味(鳥羽市)</li> <li>・ 懐古ロマンの宿 季さら(鳥羽市)</li> <li>・ ロンク食堂(鳥羽市)</li> <li>・ ペペズパスタ(津市)</li> <li>・ プレーゴ(津市)</li> <li>・ くつろぎの宿 美さき(鳥羽市)</li> <li>・ おばんざいバルすみす(津市)</li> <li>・ あじ彩の宿 小浜荘(鳥羽市)</li> <li>・ 大島屋(津市)</li> </ul>



魚々味



懐古ロマンの宿 季さら



ロンク食堂



ペペズパスタ



プレーゴ



くつろぎの宿 美さき



おばんざいバルすみす



あじ彩の宿 小浜荘



大島屋

企画名	海のごちそうウィーク 地域連携 (3)
地域連携 店舗名	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 日本酒バル蔵(伊勢市)</li><li>・ 地物GYOKAI喜久屋(鳥羽市)</li></ul>



日本酒バル蔵



地物GYOKAI喜久屋

<p>企画名</p>	<p>海のごちそうウィーク 地域連携(1)</p>
<p>地域連携 店舗名</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・佐伯回転寿司 マルマン</li> <li>・讃岐うどん きつねとたぬき</li> <li>・ユーマート中山店</li> <li>・佐伯市役所 ブランド推進課</li> <li>・佐伯市役所 農林水産課</li> <li>・さいき城山桜ホール</li> <li>・大分銀行 佐伯支店</li> <li>・伊予銀行 佐伯支店</li> <li>・cafe &amp; community KIISA</li> </ul>



佐伯回転寿司 マルマン



讃岐うどん きつねとたぬき



ユーマート中山店



佐伯市役所 ブランド推進課



佐伯市役所 農林水産課



さいき城山桜ホール



大分銀行 佐伯支店



伊予銀行 佐伯支店



cafe & community KIISA

### 3. 実施企画報告

#### (3) 地域モデル事業 連携企画（Web・SNS等）

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	SNS (facebook)
実施内容	メインメッセージ「知れば知るほど、海はおいしい」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ地域の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる「海のごちそうウィーク」期間(10月10日～23日)に、上記のテーマに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。
WEB ハイライト	(インプレッション数・いいね数等)

情報発信トピック



連携発信投稿で、効果が大きかった投稿があった。  
 いいね39件、シェア6件  
 ・投稿インプレッション数: 2,018  
 ・投稿のリーチ: 1,641  
 ・エンゲージメント: 469

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	SNS (instagram/X(twitter))
実施内容	「海のごちそうウィーク」期間(10月10日～23日)に、メインメッセージと合わせてごちそうフェスティバルの情報発信を実施しSNSキャンペーンを実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。

WEB ハイライト	Instagram・X投稿：ごちそうウィーク・ごちそうフェスと連携しSNSキャンペーンを実施。多くの閲覧があり、80以上のフォロワーが増加した。
--------------	--

## 情報発信トピック

### Instagramでの情報発信



### X(twitter)での情報発信



企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	地上波放送
実施内容	メインメッセージ「知れば知るほど、海はおいしい」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ地域の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる「海のごちそうウィーク」期間(10月10日～23日)に、上記のテーマに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。

## 情報発信トピック

NHK津放送局制作「うみとつきあう」

2023年10月12日放映 まるっと！みえ（三重県内）

2023年10月17日放映 さらさらサラダ（東海北陸7県）

「海藻を食い荒らすアイゴをおいしく食べる」のテーマで、飲食店連携の様子も紹介されました！



2023-10-17 NHKさらさらサラダ1:20-



2023 10 17 NHKさらさらサラダ 海とつきあう1:20



2023 10 17 NHKさらさらサラダ 海とつきあう1:20



2023 10 17 NHKさらさらサラダ 海とつきあう1:20



2023 10 17 NHKさらさらサラダ 海とつきあう1:20



2023 10 17 NHKさらさらサラダ 海とつきあう1:20

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	SNS (Facebook, Instagram)
実施内容	メインメッセージ「知れば知るほど、海はおいしい」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ地域の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる「海のごちそうウィーク」期間(10月10日～23日)に、上記のテーマに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。

WEB ハイライト	(インプレッション数・いいね数等) 117 (11/7現在) *テレビ番組放映内容含む
--------------	---

情報発信トピック

草食系おととの大変身プロジェクトinみえ熊野  
五月女圭一さんの投稿  
10月12日

2023年10月12日  
NHKまるっと!みえ  
ワラみとつぎあう「海産を食い荒らす...もっと見る」



このウェブサイトについて

2023年10月12日 - まるっと!みえ

インサイトと広告を見る 投稿を宣伝

いいね! コメントする シェア

草食系おととの大変身プロジェクトinみえ熊野  
五月女圭一さんの投稿  
10月14日

NHKさらさらサラダ(東海北陸7県)  
初回放送日:2023年10月17日(火)...もっと見る



NHKさらさらワラみとつぎあう「おいしく海を守る -さらさらサラダ」

インサイトと広告を見る 投稿を宣伝

あなた、他15人

いいね! コメントする シェア

草食系おととの大変身プロジェクトinみえ熊野  
小野里 伸さんの投稿  
10月8日

アイゴちゃん🍡ファンが増えてくれるといいな!!  
#日本絆団  
#海と日本  
#海のごちそう  
#おばんざいバリエーション

市岡 寿美さんはおばんざいバリエーションにいます。 - フォロー  
10月8日 - 三重県 津市

試作  
アイゴの唐揚げ  
美味しい!!!...もっと見る



草食系おととの大変身プロジェクトinみえ熊野  
小野里 伸さんの投稿  
10月4日

海のごちそうウィークに合わせて番組の撮影がありました。「シーベジたべるフィッシュ」のアイゴちゃん🍡めっちゃ美味しそうに大変身!...もっと見る



インサイトと広告を見る 投稿を宣伝

いいね! コメントする シェア

草食系おととの大変身プロジェクトinみえ熊野  
小野里 伸さんの投稿  
10月11日

【アイゴ尽くしの豪華折り】アイゴの星布締め(寿司)、アイゴの回春なます、アイゴの天麩羅、アイゴのかぶり寿司、アイゴ...もっと見る



草食系おととの大変身プロジェクトinみえ熊野  
小野里 伸さんの投稿  
10月18日

ご協力ありがとうございます🙏  
#日本絆団  
#海と日本  
#海のごちそう  
#草食系おとと

Takahiro Koike  
10月18日  
今日のランチ。  
先週、NHK三重放送局の手により...もっと見る



企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	WEB・SNS (instagram/X(twitter))
実施内容	メインメッセージ「知れば知るほど、海はおいしい」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ地域の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる「海のごちそうウィーク」期間(10月10日～23日)に、上記のテーマに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。
WEB ハイライト	Instagram投稿：飲食店連携20店分の全サムネイルにロゴを活用 WEB：飲食店連携20店分の全サムネイルにロゴを活用

情報発信トピック

WEBページでのロゴ使用

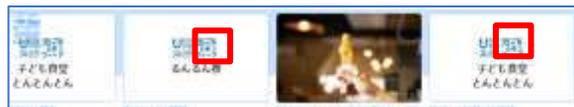


<https://saikiuraomote.jp/topics/137>

WEBページでのロゴ使用 2



WEBページでのサムネイル活用



Instagramでのロゴ露出

X(twitter) での情報発信



### 3. 実施企画報告

#### (4) 海のごちそうウィーク 推進PN事業者連携

## 11の企業・団体と連携し 全国54箇所でごちそうウィークツールを掲示

### 株式会社フーディソン

#### ▶8店舗

sakana bacca中目黒  
sakana bacca都立大学  
sakana bacca中延  
sakana bacca戸越公園  
sakana bacca東京  
sakana bacca五反田  
他2店



### 株式会社エー・ピーホールディングス

#### ▶13店舗

四十八漁場 池袋東口店  
四十八漁場 西新宿店  
四十八漁場 秋葉原昭和通り口店  
四十八漁場 内幸町店  
四十八漁場 山王パークタワー店  
四十八漁場 品川店  
四十八漁場 府中店  
四十八漁場 町田駅前店  
四十八漁場 調布駅前店  
四十八漁場 川崎店  
四十八漁場 エキニア横浜店  
四十八漁場 大宮西口店  
四十八漁場 新浦安店



**11の企業・団体と連携し  
全国54箇所でごちそうウィークツールを掲示**

**魚太郎株式会社**

**▶13店舗**

鮮魚市場 魚太郎本店  
鮮魚市場 魚太郎可児店  
鮮魚市場 魚太郎大府店  
鮮魚市場 魚太郎一宮店  
鮮魚市場 魚太郎ラグーナ蒲郡店

浜焼きバーベキュー 魚太郎本店  
浜焼きバーベキュー 魚太郎ラグーナ蒲郡店

市場食堂 魚太郎本店  
市場食堂 魚太郎大府店

旨いもの屋台 魚太郎本店  
魚太郎亭 可児店  
回転鮨 魚太郎半田店  
蔵のまちカフェ 魚太郎半田店



**株式会社柿の葉ずし**

**▶5店舗**

柿の葉ずし 便利館  
柿の葉ずし たまゆら店  
柿の葉ずし 吉野店  
柿の葉ずし 奈良店  
柿の葉ずし 法隆寺店



## 11の企業・団体と連携し 全国54箇所でごちそうウィークツールを掲示

### 塩竈市魚市場管理事務所

#### ▶9か所

塩竈市魚市場管理事務所 おさかなミュージアム  
ヤマコ武田商店 塩釜海の駅  
塩釜市水産物仲卸市場塩釜仲卸市場  
塩釜水産公社塩釜水産公社食堂  
間宮塩蔵  
有限会社ヤマコ武田商店 塩釜マグロ直売食堂  
カフェ紬  
ごはん屋otomo  
相原酒店



### その他

#### ▶6か所

#### 協力団体名

有限会社 国分寺産業  
株式会社 アノニギワイ  
株式会社 西条産業情報支援センター  
「ふくしま浜キャンプ飯」プロジェクト  
大阪市水産物卸協同組合  
よいどころ千福

#### 設置場所

魚屋 食処 源天  
エドロック・カワミュー  
西条市食の創造館  
浜福  
大阪市水産物卸協同組合  
よいどころ千福



### 3. 実施企画報告

#### (5) 日本さばける塾

### 3. 実施企画報告（5）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 with すし銚子丸（イベント）
実施内容	株式会社銚子丸が主催となり、魚をさばくことを通して、食文化と海洋環境を学ぶ「日本さばける塾」を、千葉県千葉市の店舗「すし銚子丸高洲店」で開催 ①アジのさばき体験 ②東京湾産の魚介類の調理 ③回転すし用ポップ作り ④お寿司にぎり体験 ⑤調理した魚介類を親子で実食 以上を実施 ・日程：10月10日（火）14：00～17：00 ・開催場所：すし銚子丸高洲店 ・参加人数：10組20名（小学4～6年生とその保護者）

#### 情報発信トピック

#### 東京湾を学んで、寿司を握る。首都圏で大人気の回転すしチェーンで海を学ぶ



#### ・参加児童・保護者からの声

「クロダイというお魚を初めて知った。クロダイも海苔も美味しいので、また食べたり知ったりするチャンスがあったらいいと思った」（小学5年生男子）

「銚子丸の先生が優しくて面白くて楽しかった。さばくのはとても難しかったけど、またやってみたい」（小学6年生女子）

「普段入れないところに入れて楽しかった。近くの海だけど知らないこともたくさんあるんだと知れた」（小学6年生男子）

「自然や環境のことを考えるいい機会になったと思います。子どもたちが東京湾や海に興味をもつことで、未来が明るくなっていくと良いと思いました」（70代男性）

「千葉県で海苔が有名だということ、また危機に瀕しているということを知りました。身近な海だけどよくわからないこともたくさんあるというのはその通りで、子どもに学ばせることができたのはとても有意義でした」（40代女性）

「すし銚子丸には何度もお邪魔しているが、職人さんに触れることでよりファンになりました。ただ食べさせるだけじゃなく、魚のことを意識させたり、疑問をもったりすることが大切なんだと思いました」（50代男性）

### 3. 実施企画報告（5）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in とっとり（イベント）
実施内容	<p>“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして</p> <p>①「琴浦グランサーモン」の最新テクノロジーを導入した陸上養殖場の見学と海への学び時間</p> <p>②養殖現場で「琴浦グランサーモン」を育てる過程を見学しエサやりを体験する</p> <p>③親子で「琴浦グランサーモン」を丸ごと一尾捌き、サーモン料理に挑戦。親子で試食</p> <p>④琴浦町のソウルフードである「お魚コロッケ」をグランサーモンで作る以上を実施</p> <p>・日程：2023年10月14日（土）8時30分～14時00分</p> <p>・開催場所：【集合場所・養殖場見学】鳥取林養魚場 【調理会場】琴浦町生涯学習センターまなびタウンとうはく</p> <p>・参加人数：11組27名（小中高生と保護者）</p>

#### 情報発信トピック

#### 新名物のブランドサーモンを1匹まるごと調理！とっとり琴浦グランサーモンをさばく



#### ・参加児童・保護者からの声

「人間がだしているごみが1年で海に出ている量が800万tも出て、環境破壊をしていることを家族や友達に一番話したい」（小学4年生女子）

「海水の温度が高くなることなどによって、その場所でも取れていた魚の種類が変わってきていることを知った」（小学5年生男子）

「魚の捌き方や調理の仕方、海の大切さなどを学べた」（中学1年生女子保護者）

「日本の海が危機、ごみ拾いなどできることを子どもとしていきたいと思いました。養殖についても、とても勉強になり、子どもにも体験させてあげられてよかったです」（小学1年生女子保護者）

### 3. 実施企画報告（5）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in 静岡（イベント）
実施内容	“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして開催 ①遊漁船に乗って定置網漁を見学 ②魚市場で水揚げや競りを見学 ③しずまえ振興協議会 海の学び『しずまえ鮮魚について』 ④さばける講師（現役漁師さん）によるデモンストレーション ⑤さばき体験（当日水揚げされた鮮魚）、さばいた魚で海鮮丼を作り試食 ・日程：2023年10月14日（土）5：00～12：00 ・開催場所：由比漁港及び由比港漁業協同組合 ・参加人数：10組20名（小学5～6年生とその保護者）

#### 情報発信トピック

#### 由比の現役漁師さん直伝！目の前で水揚げされた「しずまえ鮮魚」をさばく



#### ・参加児童・保護者からの声

「漁師さんが毎日漁に出られるわけじゃなく、潮の流れによっては網を引けないこともあるそうで大変な思いをして魚を捕ってくれていることを知りました。初めてさばく事をしました、魚の内蔵を出すのが気持ち悪かったです、皮をむくのが気持ちよかったです、味は最高でした。」（小学6年生女子）

「捌き方は元から知っていたけど詳しいポイントは知りませんでした。このイベントを通して上手くなったのでよかったです。海や環境問題へのことも詳しく話してくれて世界ではそんなことが起きているのだと思いました。」（小学5年生男子）

「普段見られない魚をとれる所を船に乗せて見て、魚のさばき方を教えてもらい本当に良かったです」（小学5年生女子保護者）

「漁師さんたちも海のことを考えて漁をする位置を決めたり、未来を守っている努力、生命を頂くことの大切さを改めて感じました」（小学6年生男子保護者）

### 3. 実施企画報告（5）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in やまなし（イベント）
実施内容	<p>“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして開催</p> <p>①海と私たちの生活・甲州寿司の歴史に関する講義                  ②寿司職人によるさばき方とお寿司のにぎり方の実演                  ③アジの三枚おろし・山梨県の郷土料理「甲州寿司」のにぎりに親子で挑戦。                  ④試食・さばけるライセンスの授与</p> <p>以上を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日程：2023年10月15日（日）14時00分～14時10分 開会行事                      14時10分～14時30分 講義                      14時30分～15時50分 調理体験                      15時50分～16時10分 試食                      16時20分～16時30分 閉会行事</li> <li>・開催場所：山梨秀峰調理師専門学校</li> <li>・参加人数：10組20名（小学生と保護者）・中学生3名・教員1名</li> </ul>

#### 情報発信トピック

#### 「甲州寿司」の歴史から海と山梨の関わりを知ろう



#### ・参加児童・保護者からの声

「魚の骨が硬くて捌くのが難しかった。魚をちゃんと食べようと思った。」（小学3年生女子）  
 「魚をさばく事を憶えられて良かった。一つだけお母さんが出来ない事を僕ができる様になったから、勉強になりました。」（小学6年生男子）  
 「今どんな事が海の中で起きているか改めてわかりました。自分たちから少しずつでも改善していきたいと思いました。」（小学3年生女子保護者）  
 「普段何気なくさばかれた魚も誰かが丁寧に処理をしてくれている有り難さを知りました。息子の手先の器用さを知りました。」（小学6年生男子保護者）

### 3. 実施企画報告（5）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	エドロック・カワミュ（イベント）
実施内容	8月27日に千葉県三番瀬にて実施された「日本さばける塾 in 三番瀬」との連動企画として、豊穡の神の祀られる大洲神社とその社務所で参加型アートを展開 ・日程：2023年10月14日(土)10:00-16:00 ・開催場所：市川市江戸川河川敷 大洲2丁目地先 大洲神社

#### 情報発信トピック

#### ▼会場の様子



#### ▼イベントHP



### 3. 実施企画報告

## (6) 海のごちそうフェスティバル2023

# 海のごちそうフェスティバル



## イベント概要

一般社団法人 海と食文化フォーラムは2023年10月21日(土)・22日(日)、「知れば知るほど、海はおいしい。」をメインメッセージとして掲げる海と食の一大イベント「海のごちそうフェスティバル2023」を二子玉川ライズ(東京都世田谷区)で開催しました。

「海のごちそうフェスティバル」は、食べ物の背景にある「海ストーリー」を伝え、食を通じて多くの方に海に興味関心を持ってもらう取り組み「海のごちそうプロジェクト」の集大成として2021年から開催しているイベントです。3年目となる今回も、全国42都道府県の海に関連した特産品の販売、有識者を招いて海と食に関する情報を発信するステージ、地域の海の課題から開発されたグルメの販売などを通じて、海に親しみ、海の問題を自分ごととしてとらえるよう来場者に呼びかけました。

# 海のごちそうフェスティバル

日程	2022年10月21日（土）11:00-20:00 10月22日（日）10:00-17:00																
イベント掲載URL	<a href="https://shoku.uminohi.jp/gochiso-fes/">https://shoku.uminohi.jp/gochiso-fes/</a>																
参加人数	約25,000人																
主催	一般社団法人海と食文化フォーラム																
共催	日本財団 海と日本プロジェクト 一般社団法人 Blue Commons Japan一般社団法人 海と大間の未来づくり隊、NPO法人 atamista、公益財団法人 鳥取県栽培漁業協会、一般社団法人 Minato de フォーラム、一般社団法人 旅する学校、一般社団法人 KIISA、一般社団法人 ローカルラボ、一般社団法人 地球環境教育機構、NPO法人 離島経済新聞社、株式会社 フーディソン、株式会社 エー・ピーホールディングス、一般社団法人 DOFORFISH、株式会社 アノニギワイ、株式会社 銚子丸、埼玉県立幸手桜高等学校、千葉県立小金高等学校、新渡戸文化中学校・高等学校、全国43都道府県の海と日本プロジェクトエリア事務局																
協力	全47都道府県（北海道・青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・新潟県・富山県・石川県・福井県・山梨県・長野県・岐阜県・静岡県・愛知県・三重県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県・鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県）																
特別協賛	グローブライド 株式会社、あづまフーズ 株式会社、キリンホールディングス 株式会社																
売上報告	<table border="1"> <thead> <tr> <th>合計</th> <th>1日目</th> <th>2日目</th> <th>合計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2022合計</td> <td>¥1,576,255</td> <td>¥2,007,840</td> <td>¥3,584,095</td> </tr> <tr> <td><b>2023合計</b></td> <td><b>¥1,921,442</b></td> <td><b>¥1,672,980</b></td> <td><b>¥3,594,422</b></td> </tr> <tr> <td>2022比較</td> <td>121.89%</td> <td>83.32%</td> <td><b>100.28%</b></td> </tr> </tbody> </table>	合計	1日目	2日目	合計	2022合計	¥1,576,255	¥2,007,840	¥3,584,095	<b>2023合計</b>	<b>¥1,921,442</b>	<b>¥1,672,980</b>	<b>¥3,594,422</b>	2022比較	121.89%	83.32%	<b>100.28%</b>
合計	1日目	2日目	合計														
2022合計	¥1,576,255	¥2,007,840	¥3,584,095														
<b>2023合計</b>	<b>¥1,921,442</b>	<b>¥1,672,980</b>	<b>¥3,594,422</b>														
2022比較	121.89%	83.32%	<b>100.28%</b>														

# 海のごちそうフェスティバル

## 海のごちそうキッチン

「海のごちそうキッチン」には、本イベント史上最多となる12店舗が出店。おいしく食べることを通して、その食材の背景にある海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。



# 海のごちそうフェスティバル

## 海のごちそうキッチン

「海のごちそうキッチン」には、本イベント史上最多となる12店舗が出店。おいしく食べることを通して、その食材の背景にある海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。

### ● 2023年キッチン売上…2,130,030円

- ✓ 1日目…1,193,980円
- ✓ 2日目…936,050円
- ✓ 前年比…164.1%（2022年…1,298,040円）

<p><b>海のごちそう地域モデルin北海道</b></p> <p>海水温の上昇により、北海道で漁獲が増えた「ブリ」。食文化のない北海道で、海洋環境変化を伝えるメニューとして開発した「北海道ブリたれカツ」や「醤油ブリ塩ラーメン」。「北海道ブリ醤油ラーメン」をぜひご賞味ください!</p>  <p><b>MAP ①</b> 高木 桂花</p> <p>▲国産ブリ塩ラーメン…1,000円 ○北海道ブリ醤油ラーメン1,100円 ○北海道ブリたれカツ…300円</p>	<p><b>海のごちそう地域モデルin大間</b></p> <p>マダロの大間がなぜ白身?! 深層海嶺のロケットホックを活用して、子どもたちに大人気のアゲ魚(さかな)っ子メニューを作り出した、海の未来のために、楽しくアゲまぐります!</p>  <p><b>MAP ②</b> 鳥 庚子</p> <p>▲ホックドッグ……………500円 ○アゲ魚っ子ボール (条件:お(っ)こ)……………300円</p>
<p><b>海のごちそう地域モデルin熱海</b></p> <p>1500種類の魚がとれる日本産物の豊かな熱海の海(産物産)豊富な産品、産地などの理由から「水産物産」が一定数出ています。そうした海の背景を知ってもらおうと、サイズが小さく流通しづらいサバを使った大きなカレーパンを販売します。海の決り手は水産物産産品を使った濃縮果汁。揚げたてをご提供します!</p>  <p><b>MAP ③</b> 水野 綾子</p> <p>▲小さいサバの大きなカレーパン……………380円</p>	<p><b>海のごちそう地域モデルin鳥取</b></p> <p>今、鳥取の海ではムラサキウニの増殖や海水温の上昇などの影響で、魚や貝類の住み家である藻場が減少しています。そこで、補償して喜獲したウニを活用し、おいしく食べて鳥取の豊かな海を守るために「ウニのムース」を作り出した(は)ろしくお願ひします。</p>  <p><b>MAP ④</b> 高橋 隆介 宮田 百合子</p> <p>▲とっとりムラサキウニムース……………1,000円</p>
<p><b>海のごちそう地域モデルin下関</b></p> <p>気候変動や海水温の上昇で生息地が北へ移動しつつある「ワダ」、下関では「ふく(福)」と呼ばれる縁起物。海産と天然のアオサで塩の香りを補わせたふわふわのふくフリットを食べてハッピーになるべし。</p>  <p><b>MAP ⑤</b> 武部 志保</p> <p>▲ふくフリット……………500円</p>	<p><b>海のごちそう地域モデルin佐伯</b></p> <p>アイゴ、知ってますか? アイゴはどっどど美味しいが詰まった白身魚。アイゴのフライをアイゴーに仕上げました! お酒とアイゴー、カボスとアイゴー、塩コショウとアイゴー、あなたらしいアイゴーをお楽しみください。</p>  <p><b>MAP ⑥</b> 宮崎 一真</p> <p>▲アイゴのフライアイゴー (1本)……………300円 (2本)……………500円</p>

# 海のごちそうフェスティバル

## 海のごちそうキッチン

「海のごちそうキッチン」には、本イベント史上最多となる12店舗が出店。おいしく食べることを通して、その食材の背景にある海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。

### ● 2023年キッチン売上…2,130,030円

- ✓ 1日目…1,193,980円
- ✓ 2日目…936,050円
- ✓ 前年比…164.1% (2022年…1,298,040円)

<p><b>海のごちそう地域モデルinみえ熊野</b></p> <p>海産物を食べてしまうお魚を「シーベジ」たべるフィッシュ」と名付け、みんなでおいしく食べてしまうことにしました。今回は、とってすぐ処理した鮮魚パングンのお刺身を日本料理の伝統技法の漬けでお楽しみください。</p>  <p>MAP ②</p> <p>山岡 崇樹 小野原 博</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲シーベジたべるフィッシュのジキ 400円</li> <li>○シーベジたべるフィッシュのジキ おまごはん付……………500円</li> <li>○味噌汁……………100円</li> </ul>	<p><b>DOFORFISH ドゥーフォーフィッシュ</b></p> <p>「楽しみのあるたこ焼きだけどこか違う。具材のタコやホタテがうまい(出汁がうまい)」と知っている味だからこそ違いを感じやすいと思います。これらの食材は全て北海道の持続可能な漁業を考え取り扱った漁師のもの。漁師もブースに来てお話しするのでぜひ感想を伝えていただけると嬉しいです!</p>  <p>MAP ③</p> <p>本岡 純広</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ReTAKO焼き……………1,000円</li> <li>○ホタテのネタコ焼き……………1,000円</li> <li>○鮭トバ……………1,000円</li> </ul>
<p><b>四十八漁場 さんばちのじょう</b></p> <p>従来商品価値が高かったアメ内ですが、徹底した鮮度管理で詰められたボタンジャムを最大限に引き出し、食べ応え抜群のハンバーガーに「アカヒレの副産物から乳白湯の新たな名産品へ!」持続可能な漁業の為に、魚徳向上の挑戦です!</p>  <p>MAP ④</p> <p>松林 琢介</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ビーチジャークバーガーセット 1,200円</li> <li>○ビーチジャークの唐揚げ……………500円</li> <li>○カツオポテトフライ……………500円</li> </ul>	<p><b>靄島経済新聞</b></p> <p>水利用魚を活用した獲れ残り対策に取り組み、長崎県対馬島-丸壁水産のアイゴを寒比寿のフレンチ「アムール」の牧屋祐祐シェフがアレンジ。食べれば食べるほど海を豊かに、スバイス香る、しっかり具沢山のスープです。</p>  <p>MAP ⑤</p> <p>矢吹 龍島</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲おいしく食べれば海もよくなる対馬島のアイゴと野良の具沢山スープ……………500円</li> </ul>
<p><b>sakana bacca サカナバッカ</b></p> <p>「毎日の食卓に感動と冒険を」をコンセプトに海の魚屋をアップデートした鮮魚専門店です。5種類の海鮮を使った「フィッシュスティック」はイベント限定販売!一番人気の「ばらちらし」や福島の魚を使った丼や惣菜もご用意しています。</p>  <p>MAP ⑥</p> <p>岡田 豊気</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲フィッシュスティック……………700円</li> <li>○沖縄産ぞいでいかキムチ……………500円</li> <li>○福島県産とらメニ色丼 1,000円</li> </ul>	<p><b>ドリンクブース MAP ⑦</b></p> <p>ドリンクブース売上の10%は「海のごちそうファウンディング」として、各地で海と食の課題解決に取り組む「海のごちそう地域モデル事業」に寄付を予定しております。</p>  <p>▶生ビール(キリン一番搾り) 600円</p> <p>○濾水塩レモンサワー……………500円</p> <p>○ソフトドリンク各種……………200円</p>

# 海のごちそうフェスティバル

## 海のごちそうキッチン

「海のごちそうキッチン」には、本イベント史上最多となる12店舗が出店。おいしく食べることを通して、その食材の背景にある海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。

### ● 2023年キッチン売上…2,130,030円

- ✓ 1日目…1,193,980円
- ✓ 2日目…936,050円
- ✓ 前年比…164.1% (2022年…1,298,040円)

<p><b>海のごちそう地域モデルin北海道</b></p> <p>海水温の上昇により、北海道で漁獲が激減している。北海道産の魚介類を、北海道産の食材として開発した「北海道産アタレカマ」をメインとしたメニューを開発した。海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。</p> <p>【1日目】 2,233,900円</p> <p>【2日目】 225,300円</p> <p><b>【合計】 459,200円</b></p> <p>MAPD</p> <p>高木 佳代</p>	<p><b>海のごちそう地域モデルin大間</b></p> <p>マダロの大間がらび白身? 産地海産物のロウソク(大間)を、大間に大人気のアタレカマをメインとしたメニューを開発した。海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。</p> <p>【1日目】 79,100円</p> <p>【2日目】 70,700円</p> <p><b>【合計】 149,800円</b></p> <p>MAPD</p> <p>島 康子</p>
<p><b>海のごちそう地域モデルin熱海</b></p> <p>1500年前の熱海産の魚介類を、熱海産の食材として開発した。海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。</p> <p>【1日目】 74,580円</p> <p>【2日目】 59,800円</p> <p><b>【合計】 134,380円</b></p> <p>MAPD</p> <p>水野 綾子</p>	<p><b>海のごちそう地域モデルin鳥取</b></p> <p>今、鳥取の海ではムリアサキの増殖や海水温の上昇により、鳥取産の住み家であるムリアサキの減少が懸念されています。そこで、補償して蓄積したウーミを活用し、おいしく食べていただくメニューを開発しました。</p> <p>【1日目】 56,000円</p> <p>【2日目】 21,000円</p> <p><b>【合計】 77,000円</b></p> <p>MAPD</p> <p>高橋 真子 齋田 百合子</p>
<p><b>海のごちそう地域モデルin下関</b></p> <p>気候変動や海水温の上昇で生息地が北へ移動している。下関では「ふく」をメインとしたメニューを開発した。海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。</p> <p>【1日目】 62,000円</p> <p>【2日目】 56,500円</p> <p><b>【合計】 118,500円</b></p> <p>MAPD</p> <p>武藤 真由</p>	<p><b>海のごちそう地域モデルin佐伯</b></p> <p>アイゴ、知ってる? アイゴはとっても美味しいが、アイゴの産地は佐伯。アイゴをメインとしたメニューを開発した。海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。</p> <p>【1日目】 44,100円</p> <p>【2日目】 47,500円</p> <p><b>【合計】 91,600円</b></p> <p>MAPD</p> <p>宮崎 一真</p>

# 海のごちそうフェスティバル

## 海のごちそうキッチン

「海のごちそうキッチン」には、本イベント史上最多となる12店舗が出店。おいしく食べることを通して、その食材の背景にある海の現状や課題、食材が口に入るまでのストーリーにふれることができるメニュー構成としました。

### ● 2023年キッチン売上…2,130,030円

- ✓ 1日目…1,193,980円
- ✓ 2日目…936,050円
- ✓ 前年比…164.1% (2022年…1,298,040円)

<p><b>海のごちそう地域モデルinみえ熊野</b></p> <p>海産を食べてもらう機会「シーベジ」 たべろフェスティバルを通じて、みんなで おいしく食べよう！ 今回は、とってすぐ送達した鮮魚、ハン ダンのほかにも、日本産の伝統技法 の漬物で</p> <p><b>【1日目】 49,000円</b></p> <p><b>【2日目】 53,000円</b></p> <p><b>MAP</b> <b>【合計】 102,000円</b></p> <p>山田 康弘 小野 悠</p>	<p><b>DOFORFISH ドゥーフォーフィッシュ</b></p> <p>「楽しみのあるごちそうだからです」 食材のまことや、 と知ってる味、か と思いきや、これらの食材は全て北海道の 持続可能な漁業 ものです。漁師の ぜひ感想を聞いて いただけると嬉しい です。</p> <p><b>【1日目】 118,000円</b></p> <p><b>【2日目】 94,000円</b></p> <p><b>MAP</b> <b>【合計】 212,000円</b></p> <p>本岡 雅広</p>
<p><b>四十八漁場「んばらめじろ」</b></p> <p>従来の品揃えがなかった店内ですが、 徹底した シェフと漁夫に引き出し、食べ応え強 群のハンバーグに「アサヒの刺身」 から、 建ちた漁場の海、愛知の土の味です！</p> <p><b>【1日目】 157,400円</b></p> <p><b>【2日目】 81,650円</b></p> <p><b>【合計】 239,050円</b></p> <p><b>MAP</b></p> <p>松林 琢介</p>	<p><b>龍島経済新聞</b></p> <p>米村用実が活用した漁獲処理に 取り組む、 アイゴを の夜産物 ば食べる 香る、しゅっ</p> <p><b>【1日目】 34,500円</b></p> <p><b>【2日目】 42,000円</b></p> <p><b>【合計】 76,500円</b></p> <p><b>MAP</b></p> <p>矢野 龍也</p>
<p><b>sakana bacca サカナバッカ</b></p> <p>「毎日の食卓に感動と冒険心」をコン セプトに海の魚をアップグレードした 鮮魚専門店 「フィッシュ・バ ス」 販売！ 福島の魚</p> <p><b>【1日目】 155,200円</b></p> <p><b>【2日目】 102,700円</b></p> <p><b>MAP</b> <b>【合計】 257,900円</b></p> <p>岡田 康弘</p>	<p><b>ドリンクブース MAP</b></p> <p>ドリンクブース 「海のごち 各地で海 「海のごち 寄付をす ト生ビ ○塩味 ○ソフト</p> <p><b>【1日目】 130,200円</b></p> <p><b>【2日目】 81,900円</b></p> <p><b>【合計】 212,100円</b></p>



# 海のごちそうフェスティバル

<h2>海のごちそうマルシェ</h2> <p>10月21日(土) 11:00~18:00 22日(日) 10:00~17:00</p> <p>スタジアムホール</p> <p>全国42都道府県から厳選した海産物や水産加工品、全77種を販売。それぞれ海のストーリーや魅力をたっぷりお届けします。 ※△は写真の商品です</p>		<p><b>北海道</b></p> <p>北海道産の新鮮な海産物を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>▶ 鮭の塩焼き 1,300円 コピランティチキンステーキ【1羽の重】980円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>ホタルイカは、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① プロポロはたての食べくらげ油 300円 ② プロポロはたての食べくらげオイル 1,300円 ③ ヒシキちゃんサイダー CHANGE FOR THE BLUE 350円</p>	<p><b>千葉県</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 750円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 550円</p>
<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 650円</p>	<p><b>山形県</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,440円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 600円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 350円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 2,000円</p>	
<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 640円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,100円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,000円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 330円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 970円</p>	
<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 740円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 640円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 500円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,900円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 740円</p>	
<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 770円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 460円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 740円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 450円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 500円</p>	
<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 860円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,200円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 840円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 500円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,200円</p>	
<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 330円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 700円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 700円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 750円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,200円</p>	
<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 700円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,800円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 620円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 970円</p>	<p><b>東京都</b></p> <p>海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。</p> <p>① 海産物の魅力を、お家で手軽に味わえるように加工しました。 1,200円</p>	



【決済方法】現金、各種クレジットカード  
二次元バーコード決済  
※写真のイメージです  
※価格は全て税込

# 海のごちそうフェスティバル



## 海のごちそうマルシェ

北海道から沖縄まで、全国42の都道府県から厳選した水産加工品や海に関連した特産品、全77品を販売する「海のごちそうマルシェ」には、各地の海のストーリーが詰まった商品が勢ぞろい。地域の伝統的な食文化を踏まえつつ新たな発想で作られた商品、「海と日本プロジェクト」に参加して地元の海を学んだ子どもたちが内容やパッケージを考案した商品など、ここでしか買えない「海のごちそう」が来場者の目を引きました。



# 海のごちそうフェスティバル



## 海のごちそうマルシェ

北海道から沖縄まで、全国42の都道府県から厳選した水産加工品や海に関連した特産品、全77品を販売する「海のごちそうマルシェ」には、各地の海のストーリーが詰まった商品が勢ぞろい。地域の伝統的な食文化を踏まえつつ新たな発想で作られた商品、「海と日本プロジェクト」に参加して地元の海を学んだ子どもたちが内容やパッケージを考案した商品など、ここでしか買えない「海のごちそう」が来場者の目を引きました。

試食 1 3 商品中 8 商品が売り上げ個数TOP15にランクイン



「富山県 かけつぶこぶこ」最初なにかわからないが、おすすめすると手に取る⇒説明しやすい  
(お客様) なんですか、これ？

(スタッフ) 昆布でできたシーズニングで、お米にかけてもポテトにかけたりすることもできます

(お客様) 富山って昆布が有名なんだ？ そういうイメージがないね

(スタッフ) 北前船の歴史もあって、消費量が全国で1位なんですよ

(お客様) そうなんだね、少しねばっとして海藻を感じるね、おいしいね

# 海のごちそうフェスティバル



## 海のごちそうマルシェ

北海道から沖縄まで、全国42の都道府県から厳選した水産加工品や海に関連した特産品、全77品を販売する「海のごちそうマルシェ」には、各地の海のストーリーが詰まった商品が勢ぞろい。地域の伝統的な食文化を踏まえつつ新たな発想で作られた商品、「海と日本プロジェクト」に参加して地元を学んだ子どもたちが内容やパッケージを考案した商品など、ここでしか買えない「海のごちそう」が来場者の目を引きました。

### ● 2023年マルシェ売上…1,071,692円

- ✓ 1日目…547,562円
- ✓ 2日目…524,130円
- ✓ 前年比…46.8%

### ● エリア別売り上げTOP20

都道府県	売り上げ	都道府県	売り上げ
1 東京都	50,340	11 佐賀県	35,000
2 大阪府	43,776	12 富山県	32,439
3 三重県	41,960	13 石川県	30,480
4 徳島県	41,500	14 長崎県	27,975
5 青森県	40,300	15 山形県	27,075
6 北海道	39,570	16 愛媛県	26,360
7 岡山県	37,582	17 山口県	25,690
8 鳥取県	37,260	18 高知県	25,014
9 新潟県	37,200	19 埼玉県	24,960
10 兵庫県	35,165	20 神奈川県	23,625

### ● 商品別売り上げTOP10

No.	エリア名	商品名	販売個数	試食	完売
1	富山県	かけつぶこぶこ	110	あり	
2	徳島県	徳島のちりめん	83	あり	完売
3	大阪府	梅入り塩ふき昆布	63	あり	完売
4	三重県	鈴鹿白子発 一番のり(味付)	55		完売
5	兵庫県	たことたまねぎせんべい	55	あり	
6	鳥取県	板わかめせんべい	55	あり	
7	佐賀県	ガンガゼウニのパスタソース	50		完売
8	茨城県	帆引きせん えびせんべい	49		
9	福岡県	むつごろうラーメン	47		
10	長崎県	しまおうのかまぼこ	40		

# 海のごちそうフェスティバル

## 海のごちそうステージ



### 海のごちそうステージ



スタジオ  
&  
ホール

海のごちそうフェスティバルの出店者や海と食に関する有識者が登壇。今、伝えたい海のストーリーを皆さんにお話します。参加型イベントも！



※手話による  
同時通訳

10月21日 ③ 11:00~16:00

#### 11:00~11:45 海のごちそうフェスティバルオープニングイベント！高校生マルシェPRタイム

高校生が自ら目利きして仕入れた「海の社会課題」を伝える加工品。それらの商品と、海とのつながり、高校生が伝えたい海のメッセージをロンダンプーツ1号2号の田村亮さんらにプレゼンテーション。さらに、プロのシェフとレシピ開発した試食メニューを観覧者にも提供します。

【出演】ロンダンプーツ1号2号 田村 亮 / 日本財団常務理事 海野 光行 /

埼玉県立幸手桜葉高等学校の宮さん / 千葉県立小金高等学校の宮さん / 新潟県文化高等学校の宮さん



ロンダンプーツ1号2号  
田村 亮



日本財団常務理事  
海野 光行

#### 14:00~14:40 思い出を綴る「うみつづり」インスタレーションPRタイム

みんなが持ち寄った海の思い出を共有する場であり、一人ひとりが海について考える時間をつくるプロジェクト「うみつづり」。当プロジェクトの概要をお伝えします。

【出演】海のレシピプロジェクト



#### 15:00~16:00 DAIWAプレゼンツ 磯焼け×海のごちそうクロストーク

海藻が生い茂る藻場が消失する「磯焼け」は、日本中の海で起きている海と食の社会課題。その問題に取り組む各地の事業者と一緒に、現在の海を知り、問題の解決策をみんなで考えます。

【出演】グローバル株式会社 広報室長 吉川 隆 / 海のごちそう地域メディアのみなさん 熊野 小野 佳 / 海のごちそう地域メディアの佐伯 逸利 豊徳

GLOBALRIDE A Lifetime Sports Company



10月22日 ④ 11:00~17:00

#### 11:00~12:00 海のごちそうキッチンPRタイム

海のごちそうキッチン出店者が販売しているメニューや、その背景にある海のストーリーを紹介。各地の「知られざる海のストーリー」をまじえながら、「海のごちそう」の魅力を伝えます。

【出演】海のごちそうキッチン出店者



#### 13:30~14:30

### 世田谷から海へ！ サザエさんと楽しむ海のごちそうクイズ

世田谷区の主婦代表・サザエさんと3択クイズで対戦！

サザエさんより正解数が多かった参加者（親子）に「海のごちそう詰め合わせセット」をプレゼントします。

【参加対象】 小学4~6年生とその保護者15組30名

【整理券は10月22日12時から総合受付で配布します。 ※先着順】

【出演】サザエさん / 水井 涼太（ディスカバーブルー 代表理事）



先着順  
整理券制

注目イベント!



#### 16:00~17:00 海のごちそう高校生マルシェ表彰式

2日間におわたって会場内で試食や販売を行った「高校生マルシェ」。今回参加した3校の中から最優秀チームを選出、表彰します。

【出演】埼玉県立幸手桜葉高等学校の宮さん / 千葉県立小金高等学校の宮さん / 新潟県文化高等学校の宮さん

# 海のごちそうフェスティバル

## 海のごちそうステージ

### 「海のごちそうステージ」～トークやクイズを交えて 「今、伝えたい海のストーリー」を紹介

オープニングステージには、本イベントの共催者である日本財団の海野光行常務理事が登壇。イベントのテーマである「知れば知るほど、海はおいしい」のメッセージについて、「たとえばお寿司屋さんに行ったとき、どこの海でとれたのか、どんな漁師さんがどんな工夫をしてとったのか、おいしく食べてもらうためにどのようにここまで運ばれてきて、誰が調理をしたのかなど、その背景を知れば知るほど、目の前の食事をおいしく味わうことができる」と例を挙げて説明しました。続けて来場者に「海の課題は食につながっている。『おいしい』を通して海の課題を知ってほしい」と呼び掛けました。

続いて、「海のごちそう高校生マルシェ」に出店している3校の高校生たちがステージに立ち、自分たちが商材として選んだ商品の選定理由や「海の社会課題」とその商品の関係などをプレゼンテーションしました。「魚が減っているのに未利用魚は捨てられている現状を知り、その魚を利用することで社会課題の解決につなげたいと思った」「魚が苦手な子どもが増えているが、食べやすいアレンジ方法はたくさんある。そんな子たちが『これなら食べられる!』と思える加工や料理が今後の海を救うのでは」と、海を自分ごととしてとらえ、前向きな提言を発信した高校生たち。

海野常務も「課題を見つけて、その解決方法を形にするというのは本当に難しいこと。今後みなさんはさまざまな夢に向かっていくが、この経験もきっと糧になると思う」と話した上で「どれもおいしいのが本当に素晴らしい。忙しい学生生活の中で時間を見つけて取り組んだことが、この成果につながったと思う」と講評しました。



# 海のごちそうフェスティバル

## 海のごちそうステージ

世田谷から海へ!

### サザエさんと楽しむ海のごちそうクイズ大会

世田谷区の主婦代表・サザエさんがステージに登場。当日来場した親子15組とサザエさんが3択クイズで対戦する「世田谷から海へ! サザエさんと楽しむ海のごちそうクイズ大会」を開催しました。出題されたクイズは、全国各地の「海のトリビア」や、海と食の課題にちなんだ問題ばかり。「近年、海藻類が群生する藻場の減少(=磯焼け)が注目されていますが、その原因の一つとされている生き物とは?」「タラは比較的寒い海に暮らしていますが、海の温暖化が進むとタラの生息域にどのような変化が見られるでしょう?」といった難問(?)が続きましたが、見事6組がサザエさんの正解数を上回りました。サザエさんの正解数を上回った親子には、「海のごちそうマルシェ」販売商品の中からセレクトした「海のごちそう詰め合わせセット」を贈呈しました。



# 海のごちそうフェスティバル

過去・今・未来の寿司から、海とつながる食体験イベント

参加者募集

※事前申込  
抽選制



※イラストはイメージです

## 海のごちそう回転ずし

supported by すし銚子丸

回転ずしレーンから流れてくる過去・今・未来の寿司を  
味わいながら、目の前の食事と海とのつながり、  
一皿の寿司の背景にある海の環境や日本の食文化について学ぶ、  
日本初?!の食体験イベントです。

開催日時 / 2023年 10月21日(土) ①13:00~14:00 ②16:00~17:00  
10月22日(日) ③12:00~13:00 ④15:00~16:00

参加対象・定員 / 小学4~6年生と保護者2名1組・計36組(①~④各回9組)

事前申込  
抽選制

申込締切 / 10月2日(月) 10:00まで

お申込み・詳細はこちらから➡



会場マップ



参加費 / 無料

会場 / ニ子玉川ライズ スタジオ&ホール

東京都世田谷区玉川1丁目14-1  
(海のごちそうフェスティバル2023 イベント内)

# 海のごちそうフェスティバル



## ■ イベント名

海のごちそう回転ずし

## ■ 開催日時

10月21日（土）①13:00～14:00 ②16:00～17:00

10月22日（日）③12:00～13:00 ④15:00～16:00

※終了時間は多少延長する場合がありますのでご了承ください。

## ■ 会場

二子玉川ライズ スタジオ&ホール

## ■ 参加料

無料

## ■ 講師

田中りみ（三重県熊野市の漁師）

鳥居享司（鹿児島大学水産学部 准教授）

水井涼太（特定非営利活動法人ディスカバーブルー）

## ■ 運営協力

株式会社銚子丸

## ■ 参加対象

小学4年生～6年生の児童とその保護者2名1組

## ■ 募集定員

36組72名（①～④各回9組） →応募60組120名以上

※事前申込・抽選制

## ■ 試食内容

知られざる海のストーリーを伝えるお寿司のセット（お一人様 7貫ずつ）

# 海のごちそうフェスティバル

## カコ寿司



## 柿の葉ずし



### 柿の葉ずし

**江** 戸時代は熊野灘から山を越えて100キロほど離れた奈良まで徒歩で魚を運ぶため塩漬けにしてみました。数日塩漬けになった魚は塩辛く、ご飯に添えるものとして食べられていましたが、乾燥を防ぐため柿の葉で包み、発酵させるという方法が考え出され現在の形になりました。



### お寿司の歴史

**カ** コ寿司には、なれ寿司、押し寿司、棒寿司などがあり、現在イメージするような握り寿司ではなく、発酵食品としての寿司が一般的でした。現在の握り寿司の原型は、江戸後期の1824年に寿司職人の華屋与兵衛(はなやよへえ)が考案したとされています。



## イマ寿司



## 北海道産 ブリ

## 千葉県産 伊勢エビ



### 北海道産 ブリ

**ブ** リは北陸地方で多く漁獲されていましたが、海の変化で生息域が変わる「魚種交代」が進んでいます。現在ブリが最もとれるのは北海道ですが、ブリを食べる文化があまりないため「ブリたれカツ」をはじめとする新たな料理が考え出され、消費につなげています。



### 千葉県産 伊勢エビ

**伊** 勢エビは三重県が主な産地でしたが、5年ほど前から千葉県や福島県の漁獲量が増えています。伊勢エビは数匹から最大60匹ほどのグループとなり、一列になつて海を歩いて移動します。移動距離も1週間程ずに歩いて50〜60キロとかなり長い距離を歩くことが知られています。



# 海のごちそうフェスティバル

**イマ寿司**

三重県産 **アイゴ**

北海道産 **ウニ**




**三重県産 アイゴ**

**近** 年、西日本の広い範囲で多く見られるようになったアイゴ。海藻をよく食べるため磯焼けの一因とも言われています。とがったヒレに毒があるなど、いまは不人気な魚ですが、新鮮なものは白身に鮮やかな血合いが入り見た目が美しく、旨味もたっぷりです。



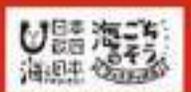
**北海道産 ウニ**

**ウ**ニも磯焼けの一因と言われる海の生き物です。ウニは棘皮（きょくひ）動物に分類されますが、このグループの生き物は心臓も神経も持っていない原始的な生物です。ウニは世界で900種ほどいると言われていて、その8割が日本で消費されています。




**ミライ寿司**

**まるで魚**

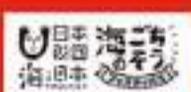
**まるで魚**

**見** た目は「まるで魚」でも原料はコンニャクなんです。マグロとサーモンの鮮やかな赤身はもちろん、特殊な製法で赤身の中の白い筋まで再現。クセのない味わいはどんな料理にも合うほか、アレルギーや魚が苦手という人でも存分に楽しめます。



**海の未来つて**

**科** 学誌サイエンスに「2048年、海から魚がいなくなる」という衝撃的な論文が掲載されました。温暖化と乱獲、そして化学物質やプラスチックなどの海洋汚染で食べられる魚のほとんどが絶滅してしまうという内容です。こんな未来が現実にならないために、行動を起こしてみませんか。

# 海のごちそうフェスティバル

**ミライ寿司**  
未来の海は、もしかしたら  
こういう世界になっているかもしれませ

**イマ寿司**  
今、日本全国で問題になりつつある  
「磯焼け」の原因のひとつとなっている寿司ネタ

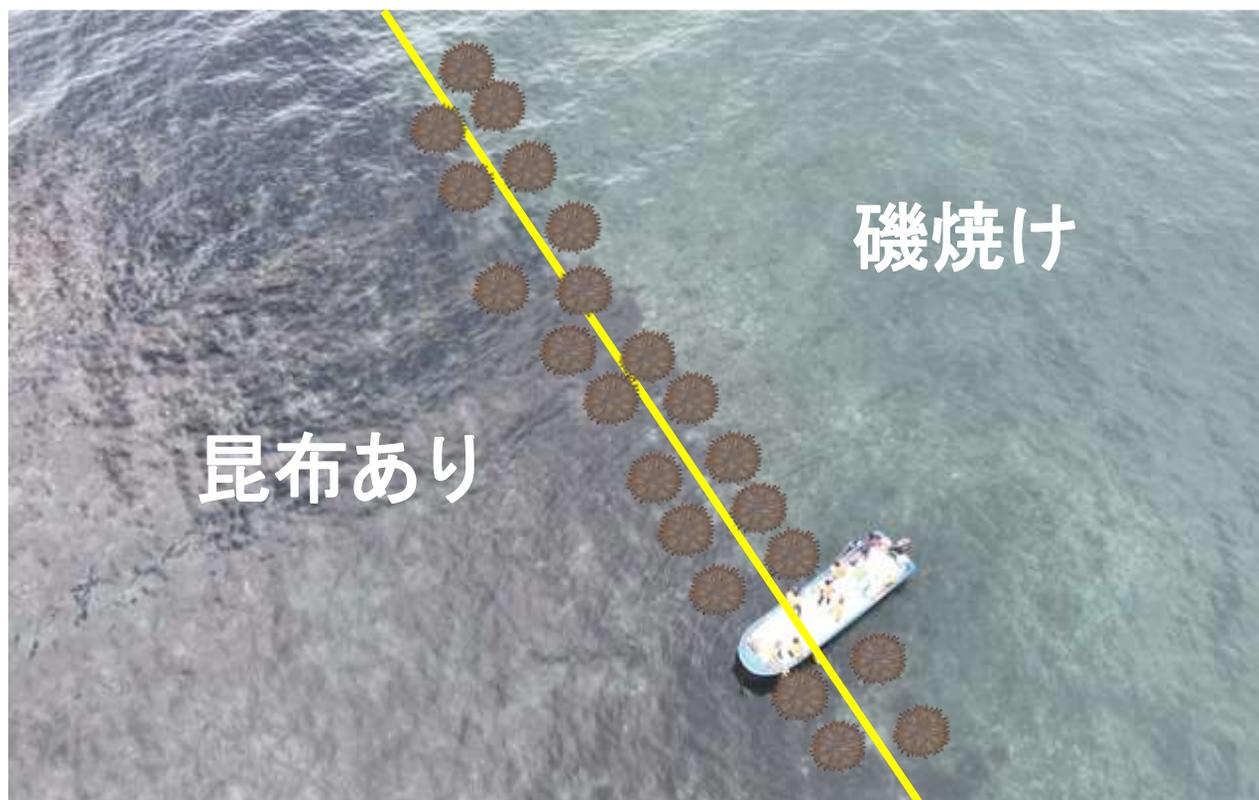
**イマ寿司**  
海の変化によって生息域を変える  
「魚種転換」となりつつある寿司ネタ

**カコ寿司**  
日本の食文化と、海との親しみを感じる  
現在にも続いている歴史ある寿司

日本財団  
海ごちそう  
プロジェクト

本日のお品書

海ごち  
そう  
フェスティバル



# 海のごちそうフェスティバル

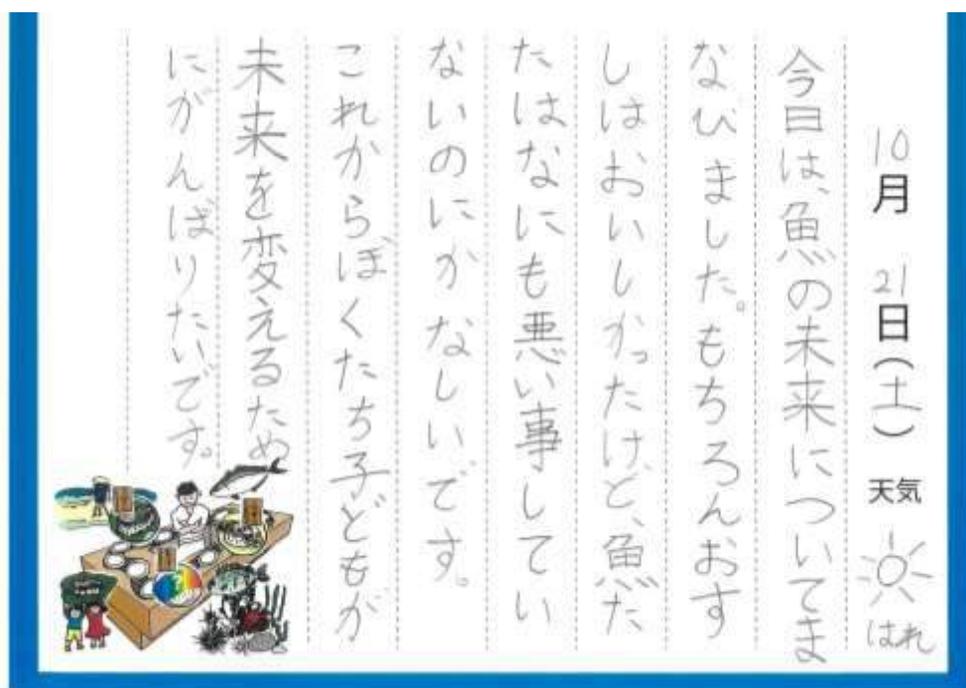


## (トピック)

回転ずしに参加した親子が、イベント終了後すぐに田中りみさんがやっている定置網体験ツアーに申し込み (3月)

行動  
変容

# 海のごちそうフェスティバル



# 海のごちそうフェスティバル

36人中28人が自主的にイベント後に「絵日記」作成  
(全体の8割近く)



# 海のごちそうフェスティバル

海の社会課題と向き合う  
高校生出店ブース

## 高校生マルシェ



10月21日(土) 12:00~17:00 22日(日) 10:00~15:00

3校から集まった高校生たちが各地の海の課題を伝えるべく、商品の選定、現地の視察、仕入れ、POP制作などを自分たちで手がけた「海のごちそう」を、食べ方提案を交えながら対面販売します。



### 新渡戸文化高等学校 × 未利用魚(メヒカリ)



滝口 亜日 (2年)  
上田 みらん (2年)

#### 愛知県産メヒカリ

メヒカリは愛知県蒲郡市の特産品。昔は雑魚として扱われ、人気のあらず魚ではありませんでした。地域の熱い人の活躍で人気が高まり、地元ではブランド魚としてPRされるまでになりました。全体的にはまだまだ知名度の少ないメヒカリ。そのおいしさと地域のストーリーを発信します。

#### メヒカリ唐揚げ

小さいのによって仕上がった身、ふんわり広がるコクと風味、ひとくちサイズの唐揚げですが、ホントにおいしいです。知名度が低く、活用が進んでいないおいしい魚がある。このことをしっかり伝えて、メヒカリを入口に認知度の低い魚も食べてもらえようになりたいです！



### 埼玉県立幸手桜高等学校 × 未利用魚(小さいカタクチイワシ)



大島 帆乃 (3年)  
徳友 美月 (2年)  
長谷川 唯香 (2年)

#### 富山産小さいカタクチイワシ

イワシは幅広く利用されていますが、小骨が多いためサイズの小さいものは値段が付きにくい魚種です。でも、サイズが小さかったとしても、おいしさも栄養もサイズの大きいイワシと違いはありません。今回は、おいしくて栄養豊富なイワシを知ってもらうためにPRがんばります！

#### まるごとぜんぶいわし

薄く食べやすいチップス状なのに、ソフトでしっとりした舌ざわり、味わいはイワシの旨味と香ばしさに、少しの塩味が絡み動きずいんどん食べられます。子どものおやつ、大人のおつまみ、そのままおいしい「まるごとぜんぶいわし」です。



### 千葉県立小金高等学校 × 東京湾の変化



長尾 圭一郎 (2年)

#### 千葉県産ホンビノス貝

ホンビノス貝は北米原産の外來種ですが、生態系に影響がない種です。環境への適応力が高く安定してとれる貝ですが、最近では海水温の上昇から漁獲量減少の兆しが見られるようになってきました。おいしく食べて東京湾の変化にも目を向けてもらえたら嬉しいです。

#### 船橋バクダンコロッケ

船橋市でとれたホンビノス貝と、特産の小松菜を合わせてクラムチャウダーにして、それをクリームコロッケに仕立てた一品。ホンビノス貝の濃厚なダシと小松菜の風味のコンビネーション、美しい緑の断面も食卓を彩ります！



# 海のごちそうフェスティバル

海の社会課題と向き合う  
高校生出店ブース

## 高校生マルシェ



10月21日(土) 12:00~17:00 22日(日) 10:00~15:00

3校から集まった高校生たちが各地の海の課題を伝えるべく、商品の選定、現地の視察、仕入れ、POP制作などを自分たちで手がけた「海のごちそう」を、食べ方提案を交えながら対面販売します。



### 新渡戸文化高等学校 × 未利用魚(メヒカリ)

【1日目】 36,000円

【2日目】 47,450円

【合計】 83,450円



高口 亜日(2年)  
上田 希来(2年)

#### 愛知県産メヒカリ

メヒカリは愛知県蒲郡市の特産品。昔は雑魚として扱われ、人気のある魚ではありませんでしたが、地域の熱い人の活躍で人気が高まり、地元ではブランド魚としてPRされるまでになりました。全国的にはまだまだ知名度の少ないメヒカリ、そのおいしさと地域のストーリーを発信します。

#### メヒカリ唐揚げ

小さいのによって仕上がった身、ふんわり広がるコクと風味、ひとくちサイズの唐揚げですが、ホントにおいしいです。知名度が低く、活用が進んでいないおいしい魚が、このことをしっかり伝えて、メヒカリを入口に認知度の低い魚も食べてもらえようになりたいです!



### 埼玉県立幸手桜高等学校 × 未利用魚(小さいカタクチイワシ)

【1日目】 58,000円

【2日目】 124,000円

【合計】 182,000円



高橋 聖(2年)

#### 富山産小さいカタクチイワシ

イワシは幅広く利用されていますが、小骨が多いためサイズの小さいものは値段が付きにくい魚種です。でも、サイズが小さかったとしても、おいしさも栄養もサイズの大きいイワシと違いはありません。今回は、おいしくて栄養豊富なイワシを知ってもらうためにPRがんばります!

#### まるごとぜんぶおいしいワシ

薄く食べやすいチップス状なのに、ソフトでしっとりした舌ざわり、味わいはイワシの旨味・香ばしさに、おろし菜の塩味が絡み合った、子どものおやつ、大人のおつまみ、そのほかおいしい「まるごとぜんぶおいしいワシ」です。

**完売**



### 千葉県立小金高等学校 × 東京湾の変化

【1日目】 24,000円

【2日目】 41,350円

【合計】 65,350円



長尾 登一郎(2年)

#### 千葉県産ホンビノス貝

ホンビノス貝は北米原産の外來種ですが、生態系に影響がない種です。環境への適応力が高く安定してとれる貝ですが、最近では海水温の上昇から漁獲量減少の兆しが目られるようになってきました。おいしく食べて東京湾の変化にも目を向けてもらえたら嬉しいです。

#### 船橋バクダンコロッケ

船橋市でとれたホンビノス貝と、特産の小松菜を合わせてクリームソースにして、それをクリームコロッケに仕立てた一品。ホンビノス貝の濃厚なダシと小松菜の風味のコンビネーション、美しい緑の断面も食卓を彩ります!



# 海のごちそうフェス：高校生マルシェ



# 海のごちそうフェスティバル

## イベントに参加して学んだこと（アンケートより抜粋）

### （高校生の感想）

- 他者に社会課題や自分の学んだことを教える楽しさを感じた
- 人と話すことは好きだったのですが、自分が調べて伝えたいことを口にして、相手に話すことは、大切なことだと心の底から思いました。また、他の2校の課題にも触れられて、自分の視野が広がりました。
- 人前で喋るのが普段得意ではないんですが、意外と自分に向いてるのかもしれないと思いました。また、通りがかりの方が結構海に興味もっている方が多くてとても嬉しかったです
- 身近な東京湾で地球温暖化による大きな影響があるというのをより実感した。また、その問題を共有する方法として食を通じて伝えるというのがとても面白かった。
- 海の問題に色んな種類があることを知れたためとてもいい経験になりました！
- このイベントがなければきっと先輩も、先生方とも喋る機会がなかったし、きっとここまで海について考えることは無かったと思うので、参加して本当に良かったなと思いました。

行動  
変容

### （トピック）

幸手桜高校の大島さん

▶海のごちそうプロジェクトに興味を強く持ったので、函館の会社に見学に行きたい申し出あり（来期は必ずごちそうフェスを手伝いたい）

# 海のごちそうフェスティバル

## イベントに参加して学んだこと（アンケートより抜粋）

### （先生の感想）

- 海が大好きで生徒と共に活動できた。たくさんの体験と学びで生徒の成長を感じ、感動した。自分も今後の海の学びを深め他の生徒にも授業や課外活動につながる関係を築くことができた。
- 取材もあり、フェスでアウトプットもあり、シェフやデザイナーとの連携もあり、たくさんの出会いがあることや、次につながる発展性がある。
- 高校生に自分で集めた知識を大きなイベントで発表し、色々な人に個々に説明してアウトプットできるという経験はとても大きな意味や価値を持つと思う。
- とても貴重な経験を生徒だけでなく、教員という立場からすることができました。

# 海のごちそうフェスティバル

## Local Fish Can グランプリ



愛媛県立長浜高等学校（愛媛県）

10月21日（土）…61,500円（123個販売）

総合受付に「高校生の缶詰どこですか？」の  
問い合わせ多数（テレビ効果）

10月10日・TBS・ひるおび

10:30 ひるおび

入賞作品を イベントで販売

高校生開発課題魚缶詰 フードロス削減へ… フォトビ

10月21日(土) | ニ子玉川ライズ 中央広場

「海のごちそうフェスティバル」にて販売

販売時間 正午～午後5時

決勝まで残った9チーム 全ての缶詰が販売される予定

→ 各60～70個ほど



10月25日・東京中日スポーツ新聞

未利用魚の唐揚げ 「ビールに合う」

ロンブー亮

お笑いコンビ「ロンブー亮」の田村亮(51)が21日、東京都内で行われた「海のごちそうフェスティバル2023」のオープニングイベントにゲスト参加した。

海水温の上昇など、海で起きている問題を食を通して知ってもらおうと「海と食文化フォーラム」が主催したイベント。「日本財団 海と日本プロジェクト」が共催

「海のごちそうフェスティバル2023」に参加した田村亮(中央)



未利用魚などを使って、自分たちで作ったさまざまな「海のごちそう」を田村にプレゼンテーション。廃棄されることも多かったメヒカゲの唐揚げなどを試食した田村は「おいしい！ビールに合いそう！」などと希少な海のごちそうに大感激だった。

釣り好きとしても知られる田村は「高校生の女の子たちが、海の課題に積極的に取り組んでくれるのはうれしいです」などと話していた。

レイアウト ☆ 瀬戸 輝彦

2022年  
ごちそうフェス  
水産経済新聞記事



# 海のごちそうフェス開催

海と食文化  
フォーラム 食で海を思う心育む

（一社）海と食文化フォーラム北海道函館市、谷岡真由美理事長は21、22日の両日、海の課題を「海のごちそうフェス」において解決する「海のごちそうフェス」を東京・世田谷区の二子玉川ライズで開催した。磯焼けや魚種転換など、海の課題を伝える食体験や飲食ブースが出店し、来場者の海を思う心を育んだ。

過去・今・未来を表現した寿司から海とつながる食体験イベント「海のごちそう回転ずし」は、磯焼き子丸の協力のもと行われた。小学4～6年生の児童をもつ親子が対象。有識者として三重・熊野市の漁業者である田中りみさんや鹿児島大学水産学部の鳥居享司准教授らが解説した。

「フードロスや水・電気といった資源の無駄使いなど、できることから地球環境への負担を減らす」と呼び掛けた。

参加した児童からは「未来寿司のように小さいことから取り組みたい」「魚を守りたい」と、海は「知れば知るほど、海はおいしい」。未来、寿司の「コンニャク」でできたサーモンを食べる参加者

「海と食は連想されやすいが、多くの人はそれ以外で海を想像しづらい」とし、「海を味わう体験やストーリー（背景）を知ることが、海と人の関係を思い浮かべてほしい」と伝えた。

同ステージでは、3校の高校生らが各地の海の課題を伝える商品を販売する「高校生マルシェ」のPRも行われた。新渡戸文化中学校・高校は、愛知・豊橋市の御まんとんを訪問し、「メヒカリ」は栄養価が高くおいしにもかかわらず知名度が低いことや、漁獲時に廃棄する未利用魚が多いなど課題を知ったという。

マルシェではメヒカリのから揚げと、メヒカリの魚雷で作ったボン酢を販売。ボン酢を試食した田村さんは「さっぱりの中にもコクがある。すくく気に入った」とコメントした。

「海と食の課題」伝える飲食ブースは海のごちそう地域モデルの7店舗と企業のプロジェクトチームが5店舗の合計12店舗が出店した。

熊野市と大分・佐伯市はアイゴ、鳥取はウニを使い、磯焼けとその解決に向けた取り組みを発信した。北海道は魚種転換で漁獲量が急増したアブリを使ったラーメンを出した。

同フェスティバルは、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として実施した。

未来「寿司は、コンニャクで作られたサーモンと「ネタがない寿司」が提供された。「きちんと資源管理をしないと、魚が食べられない未来が来るかもしれない」との警告で、鳥居准教授は



オープニングイベントの登壇者ら。海野常務（左から2人目）、田村さん（その右）と高校生たち

### 3. 実施企画報告

#### (7) 海のごちそうウィーク 「#おもいでの海ごはん」キャンペーン

### 3. 実施企画報告（7）海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン

<b>企画名</b>	海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン
<b>発信媒体</b>	海のごちそうPJ公式webページ内キャンペーン特設サイト、X（旧Twitter）、Instagram、PR TIMES、全国各地合計191店舗に設置したツール（テーブルPOP・卓上のぼり・キャンペーンカード）、エリア事務局が発信する海のごちそうウィーク「海のごちそう」動画やSNS。
<b>実施内容</b>	不特定多数を対象としたキャンペーンを実施。 ごちそうウィークの期間中、Web応募フォーム、X（旧Twitter）、Instagramのいずれかで、「海にまつわる食の思い出」をテーマとした文章を投稿すると、合計33名に「知れば知るほど、海はおいしい」海鮮加工品セット」が当たる。投稿いただいたエピソードは随時SNSで紹介。ごちそうウィークの期間中に「食を通じて海を想う心」をメッセージとして発信した。

実施詳細	
キャンペーン応募総数(投稿作品数)	<b>147件</b>
キャンペーン関連SNS発信(投稿)回数 (10月10日～10月23日)	<b>合計33回</b> (Instagram...15回・X...18回)
キャンペーン関連SNS総インプレッション数 (10月10日～10月23日)	<b>合計43,073回</b> (Instagram...2,551回 X...40,522回)
キャンペーン特設WEBサイトPV数 (ティザー公開日=9月26日～キャンペーン終了後受賞発表～11月27日現在まで)	<b>合計1,864回</b>
キャンペーン関連リリースWEB転載数	<b>合計79本</b>
キャンペーンツール設置個所	<b>全国250か所</b>

### 3. 実施企画報告（7）海のごちそうウィーク「#おもいでの海ごはん」キャンペーン

#### ①キャンペーン展開 …10月10日公開～10月23日終了

##### ▼キャンペーン特設Webページ メインビジュアル



##### ▼X (旧Twitter)



##### ▼Instagram



①キャンペーン展開 …10月10日公開～10月23日終了

▼海と食の思い出をテーマに問いかけを行う

あの日、あの時、あの場所で食べた忘れられない  
海のごちそうエピソードを教えてください。  
「おもいでの海ごはんストーリー賞」をはじめ、  
合計で33名様に全国の海のごちそうをプレゼント。  
海のごちそうウィークに、ちょっと立ち止まって  
海と自分のつながりを思い出してみませんか？

エピソードは、海で食べた「おもいでの海ごはん」でも、街なかでも、山のなかでも、  
あなたの思い出が海とつながっていれば、食べたシーンはどこでもOKです。

▼投稿イメージを掲載し、思い出を想起させる



小学校2年生の時  
家族旅行で行った房総半島  
大波にさらわれて半べそかいて  
海の家で食べたソース焼きそば  
鼻の中に海水が入り込んで  
海の味がした

#おもいでの海ごはん  
#海と日本  
#海のごちそうウィーク

江崎

①キャンペーン展開 …10月10日公開～10月23日終了

▼投稿いただいたエピソードを紹介することを応募条件に

## キャンペーン要項

**応募受付期間**

2023年10月10日（火）9:00～10月23日（月）23:59※海のごちそうウィーク期間に実施

**応募方法**

**応募条件**

- ・日本国内在住、かつ賞品のお届け先が日本国内の方
- ・応募いただいたエピソードや画像をキャンペーン特設サイト内で紹介することに同意いただける方

▼各応募方法の投稿イメージを掲載

## 「#おもいでの海ごはん」エピソードをご紹介します

エピソードは、海で食べた「おもいでの海ごはん」でも、街なかでも、山のなかでも、あなたの思い出が海とつながっていれば、食べたシーンはどこでもOKです。

### Instagram

The image displays three Instagram posts. The first post, by user 'sd1973', shows a family at a beach with children playing in the sand. The second post, by user 'shin1', shows a close-up of a plate of fried food, likely a tempura. The third post, by user 'ntkm', shows a group of people standing on a beach with their arms raised in the air.

①キャンペーン展開 …10月10日公開～10月23日終了

▼「ストーリー賞」を用意することで投稿の質を担保

賞品

**A賞** 「知れば知るほど、海はおいしい」海鮮加工品セット



※写真はイメージです。

**3**名様

おもいでの海ごはんストーリー賞

Instagram・X（旧Twitter）・応募フォームの中からそれぞれ、「ストーリー賞」を選出。

10,000円相当（送料込）の海のごちそうプロジェクトセレクションが  
**合計3名様**に当たります！

**B賞** 海のごちそう海鮮加工品セット

**30**名様

上記がはずれてしまった方の中から、抽選で**30名様**にプレゼント！

②キャンペーン告知 …10月10日公開～10月23日終了

▼エリア事務局を通じた各地域での告知

例：富山県（テレビ放送）



例：秋田県（X（旧Twitter））



例：静岡県（テレビ放送）



▼全国各地で252か所のツール掲示

例：北海道

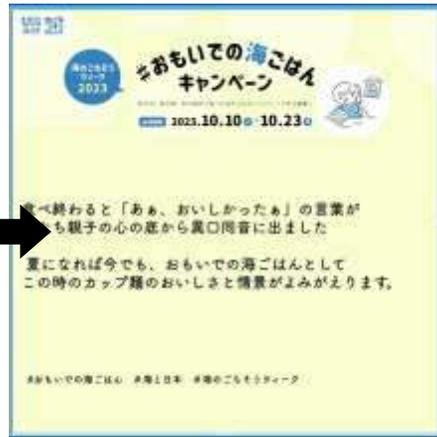
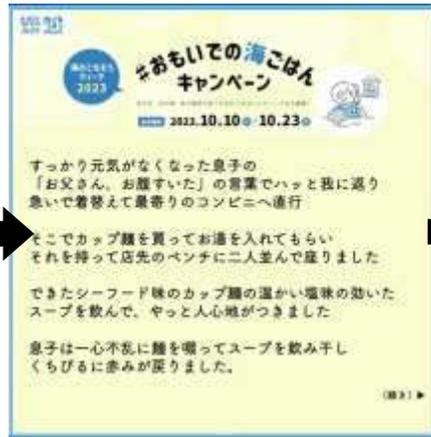
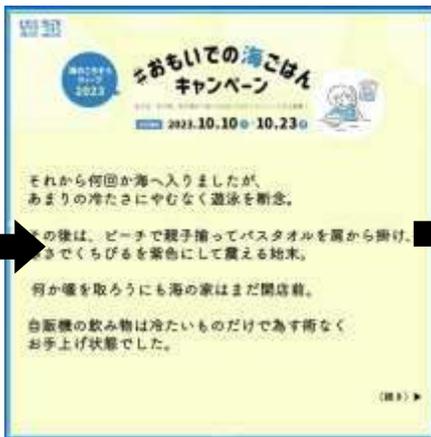
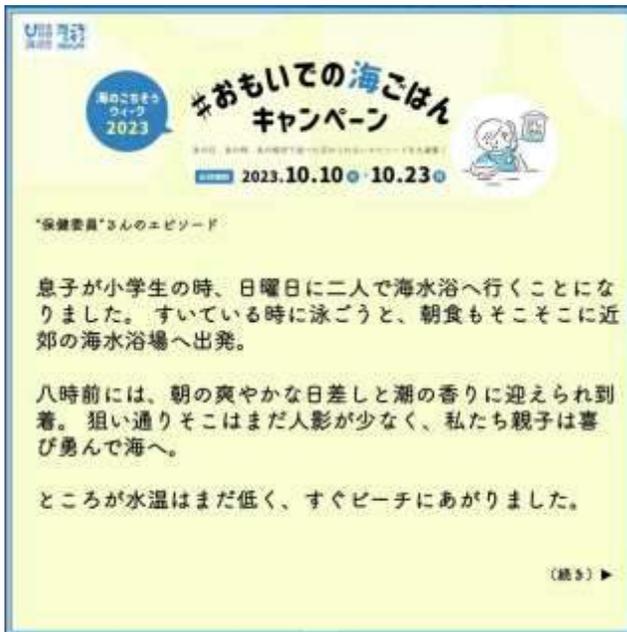


例：青森県

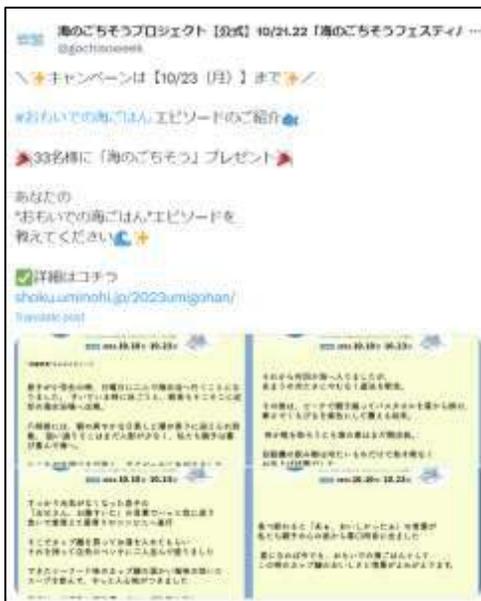


③エピソード紹介 …10月10日公開～10月23日終了

▼投稿いただいたエピソードをSNSで発信（Instagram 画像スワイプ形式）



▼X (旧Twitter)



④受賞作品の発表 …キャンペーン終了後

▼事務局からのコメントを交えて受賞作品を発表

「#おもいでの海ごはん」エピソード  
受賞作品をご紹介します

たくさんの投稿ありがとうございました！  
みなさんの中にある「おもいでの海ごはん」を読んで、事務局一同とてもあたたかい気持ちになりました。  
食卓からも海を思うことができます。  
未来にも「おもいでの海」がつづいていくように、大切に海を愛しましょう！



**ゆみゆみ** ストーリー付き 投稿

この時期になると親戚の料理の漁師さんから大豊に鮭をもらい庫裡で鮭をさばいている母の姿を思い出します。そしていくらの醤油漬けを作ってくれました。それは私が50代になってもかわらず、だから私はいまだに鮭をさばけないのです。それでもいくらの醤油漬けだけは作るようになり私の子どもたちも大好きです。子どもたちが帰ってきた時に食べさせてあげたいのでたくさん作って冷凍しました。「お母さんおいしい」と言って食べてくれるのを楽しみにしてるのです。そしてお母さんの味を受け継いでもらいたいと思っています。  
#おもいでの海ごはん #海と日本 #海のごちそうウィーク



**chan\_chii12** Instagram 投稿

誰が本物のカニを初めてみた記念日 🍣🍣  
新潟の海岸にカニを食べに行きました 🍣  
娘はおいしさに大感動 🍣🍣  
か〜に！か〜に！！と歌ってしまうほどのおいしさだったようです  
私たちもこんなに立派なカニを食べたのは初めてでした🍣  
家族みんなで一緒に食べに行くことができ嬉がとても喜んでくれてよかったです🍣🍣  
今の世代の子は魚を切り身の形でしか知らない、という話を聞いたことがあります。  
小さなうちから出来るだけ外に出ていろいろな物を自分の目で見て体験させてあげられたな、と日々思います🍣  
#おもいでの海ごはん #海と日本 #海のごちそうウィーク #カニ #初めてのカニ



**satoyome** Instagram 投稿

今は亡きお祖母ちゃんの故郷の瀬戸内海の小さな島で、毎年従兄弟たちとお祖父ちゃんが獲ったお魚でBBQをするのが恒例でした🍣  
年に一回だけ会える祖父母と、私が住む内陸にはないキラキラで穏やかな海と、みんなの笑い声と。#おもいでの海ごはんです🍣  
#おもいでの海ごはん #海と日本 #海のごちそうウィーク

**事務局からのコメント**

「おもいでの海ごはん」をまさに体現するエピソード。鮭から、自分へ、そして子供たちへ。海の食文化をつなげていくことで、海に想いを馳せる素敵なエピソードでした。

**事務局からのコメント**

カニの歌がかわいくて、思わずニコッとなります。娘さんが大きくなったら、初めてカニを見た記念日のお話をするんだろうな、その時のカニの味を覚えていてほしいな、と思わず観心を抱くエモいエピソードでした。

**事務局からのコメント**

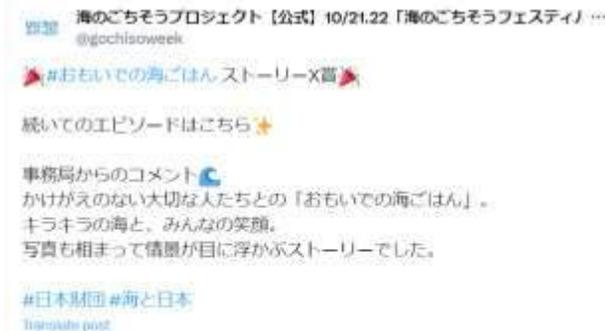
かけがえない大切な人たちの「おもいでの海ごはん」。キラキラの海と、みんなの笑顔、写真も相まって情景が目に浮かぶエピソードでした。

④受賞作品の発表 …キャンペーン終了後

▼SNSでの発表（Instagram）



▼X(旧Twitter)



### ⑤投稿事例（当選作品）

食を通じて海を想うこと

= 【日々の日常の中にある体験】 であり

【ただ食べるだけではない想いがあること】 を基準に選定

#### ▼ストーリー大賞

この時期になると親戚の斜里の漁師さんから大量に鮭をもらい  
車庫で鮭をさばいている母の姿を思い出します。

そしていくらの醤油漬けを作ってくれました。  
それは私が50代になってもかわらず、  
だから私はいまだに鮭をさばけないのです。

それでもいくらの醤油漬けだけは作るようになり  
私の子どもたちも大好きです。

子どもたちが帰ってきた時に食べさせてあげたいので  
たくさん作って冷凍しました。

「お母さんおいしい」と言って食べてくれるのを楽しみにしてるのです。

そしてお母さんの味を受け継いでもらいたいと思っています。



#### ▼Instagram賞

娘が本物のカニを初めてみた記念日 🍣 🍣 🍣

新潟の海岸にカニを食べに行きました 🍣

娘はおいしさに大感動 🍣 ❤️

か〜に！か〜に！！と歌ってしまうほどのおいしさだったようです🍣

私たちもこんなに立派なカニを食べたのは初めてでした🍣

家族みんなで一緒に食べに行くことができ娘がとても喜んでくれて  
よかったです🍣 ❤️

今の世代の子は魚を切り身の形でしか知らない、  
という話を聞いたことがあります。

小さなうちから出来るだけ外に出ていろいろな物を自分の目で見て体  
験させてあげられたらな、と日々思います🍣



#### ▼X賞

今は亡きお祖母ちゃんの故郷の瀬戸内海の小さな島で、  
毎年従兄弟たちとお祖父ちゃんが獲ったお魚で  
BBQをするのが恒例でした🍣

年に一回だけ会える祖父母と、  
私が住む内陸にはないキラキラで穏やかな海と、  
みんなの笑い声と。

#おもいでの海ごはん です🍣



#### ⑤投稿事例（その他）

私の祖父母は、和歌山県の白浜に住んでおり、幼い頃はよく家族で祖父母に会いに行きました。

しかし、大人になり慌ただしく仕事をしている時分には、  
遠方の祖父母に会いに行く機会がめっきり減ってしまっていました。

そんなある日、単身で訪れることに。

久々の再会で、祖父母はとても喜んでくれて、  
私のために、80歳を過ぎる祖父がイカを釣り上げて待っていてくれました。

刺し身で出されたそのイカは、白く透き通る輝きのある姿で、  
食べると何とも甘くて柔らかく、これまで食べていたイカとは桁違いの美味しさでした。  
鮮度のよいイカはこんなにも美味しいものなのだと、初めて知りました。

でも、1番嬉しかったのは、祖父が孫に美味しいものを食べさせてやろうと、  
高齢にも関わらず獲って来てくれたその想いでした。

今はもう、祖父母は他界し、白浜の自宅ありませんが、  
今でもスーパーでイカを見ると、あの時の祖父母とのやさしい時間、団らんのひと時を思い出します。

当時、海辺の観光ホテルで働いていた父。  
特別だぞ、と一度だけ、観光ホテルの屋上へ連れ出してくれたことがある。

その日は花火大会。最高のロケーションだった。

黒い海から飛び出す大迫力の花火を見上げながら、  
遅い時間に食べる焼きそばの美味しさと言ったら。

あの屋台特有の香ばしさと濃い目の味付けは、目の前の光景に負けないため、  
記憶に残すためのものなのかもしれない。

おかげでもう20年以上も前のことを、今も鮮明に思い出せる。

結婚前、夫とよく海でデートをしました。

学生でお金がなかったので、コンビニでビールとさきイカなどのおつまみを買って、  
海を見ながら何時間も他愛のない会話をしたのが懐かしいです。

バイトよりも会う時間をつくるほうが優先だったためいつも金欠で、  
缶ビール一本しか買えないことがしょっちゅうありました。

一本の缶ビールを二人で半分こするなど、周りから見れば理想とはかけ離れたデートだったかもしれませんが、私たち夫婦にとってはとてもいい思い出です。

夫とデートした海へ今は子どもたちを連れて、家族みんなで海を見ながらお弁当を食べる時間が好きです。

#### ⑤投稿事例（その他）

家族とうまういなくなっていて、祖父母の家に私だけ泊まることになりました。  
奈良県に住んでいる私は、しらすなど普段は食べません。

そこで、おばあちゃんが、「一緒に新鮮なしらす丼を食べに行こっか。」と言って、  
二人で食べに行くことに。  
お店は漁港のすぐ目の前にあり、潮風を感じながら水揚げされたしらすをすぐに食べれました。

私は、しらすと生しらすの二色丼を食べましたが、食べた瞬間衝撃が走りました。  
同じ種類の魚でも、味・食感・風味が全然違い、私の口角は上がりっぱなし。

そんな私をニコニコしながら「幸せそうに食べるね～」とおばあちゃんは見ていました。  
続けて「お母さんも好きなんだよ。」と教えてくれました。  
その時に、今度は皆と一緒に食べたいなあと思いました。

#### 小泊の海

夏休みは小泊のおばあちゃん家  
水着に着替えて、おばあちゃんが作ってくれた「ごろごろまんま」を持って海までダッシュ

いっぱい泳いだらみんなで ごろごろまんま を食べる  
小泊の海、ごろごろまんま

おばあちゃんがおばあちゃんになっちゃって、今度はおばあちゃんが作って持たせてくれた  
子供たちも大好物になった  
今度は母になった私が作る

海苔、塩、ご飯、鮭、それから海！  
「ママ、ごろごろまんま 作って！」

みんなの好物  
なんで ごろごろまんま って言うのかなあ？！

#### 35年前友達と女2人旅

サイクリングで礼文島へ  
往復で700キロ

雨が降ったりして大変だったし筋肉痛になり大変だったけど  
ライダーの人とすれ違うと手を振ってくれて  
それが嬉しくて頑張れた青春の思い出。

礼文島で食べたウニは格別  
とれたてのウニの味が忘れられない

それまであまり好きではなかったのにあれからウニが大好きになった

海ごはんのインスタ見て思い出しいつかまた行ってみたいと感じた

#### ⑤投稿事例（その他）

僕の育った町は福岡市の奈多という玄海灘に面した小さな漁師町だ。  
真っ白い砂丘と青い松林が続いている半島で、通称「海の中道」と呼ばれている。

僕の父も親代々の漁師だ。  
春先から夏にかけて網でメバルや黒鯛や紋甲イカ、キスなどをとる。

そして夏の後半は「かなとうフグ」釣る。  
中学生の僕も夏休みはほとんど毎日父について漁に出た。

「かなとうフグ」には毒はない、でも味は普通のフグと変わらず美味しい、市場では高値で売れるのだ。  
漁場は相の島の沖だ。餌はサンマの切り身を使う。フグの感触は当たりも引きも強い。  
それに鋭い歯が危険で釣り上げた後、針を外す時が大変だ。

昼飯は母が用意した日の丸弁当。  
おかずは今釣ったばかりの「かなとうフグ」を父が手早く捌く。  
アルミ弁当箱の蓋に醤油を垂らし、その中に梅干しを溶いて、唐辛子を加える。  
そしてこりこりのフグの刺身を食べる。それが絶品。

青い海と青い空。  
波に揺られながら新鮮な空気と美味。  
そして父の日焼けした顔と白い歯。

思えばあれから50年以上たった。  
僕はサラリーマンになり、父は漁師を廃業し船も手放した後亡くなった。

今でも思い出す、あんな美味い贅沢な海ご飯は以後味わったことがない。

息子が小学生の時、日曜日に二人で海水浴へ行くことになりました。

すいている時に泳ごうと、朝食もそこそこに近郊の海水浴場へ出発。  
八時前には、朝の爽やかな日差しと潮の香りに迎えられ到着。

狙い通りそこはまだ人影が少なく、私たち親子は喜び勇んで海へ。  
ところが水温はまだ低く、すぐビーチに上がりました。

それから何回か海へ入りましたが、あまりの冷たさにやむなく遊泳を断念。  
その後は、ビーチで親子揃ってバスタオルを肩から掛け、寒さでくちびるを紫色にして震える始末。

何か暖を取ろうにも海の家はまだ開店前。  
自販機の飲み物は冷たいものだけで為す術なくお手上げ状態でした。

すっかり元気がなくなった息子の「お父さん、お腹すいた」の言葉でハッと我に返り、  
急いで着替えて最寄りのコンビニへ直行。  
そこでカップ麺を買ってお湯を入れてもらい、それを持って店先のベンチに二人並んで座りました。

できたシーフード味のカップ麺の温かい塩味の効いたスープを飲んで、やっと心地がつきました。  
息子は一心不乱に麺を嚙ってスープを飲み干し、くちびるに赤みが戻りました。

食べ終わると「ああ、おいしかったあ」の言葉が、私たち親子の心の底から異口同音に出ました。  
夏になれば今でも、おもいで海ごはんとして、この時のカップ麺のおいしさ情景がよみがえります。

#### ⑤投稿事例（その他）

「こんなにおいしいお魚に箸もつけないなんて信じられない！」とお客さんが手をつけなかったお皿を決して廃棄せずに、よけて取っておいた私。

伊豆七島・新島で民宿のお手伝いのアルバイトをしていたもう45年くらい前の話です。はてさて、そのお客さんの残したお皿には何かがのっていたかというところ、**今では高級魚とまで言われている「たかべ」。**

私は東京生まれの東京育ちなので、食卓にのぼる魚と言えば鮭の切り身とか、鰯の開き、まあ、がんばってマグロのお刺身ってところだったのです。

民宿のお夕飯は早くて、たいていイカのお刺身とかたかべを出します。もちろん、伊豆七島名産の明日葉のお浸しも。最初に**たかべを食べたときの衝撃、そのおいしさといったら、たまらなかったのです。**ただ、おばちゃんが塩焼きにしてくれたものだったのですが。

それからたかべに病みつき。お客さんが箸をつけないで、とっておいたものはもう、食べる、食べる。お魚だけでお腹いっぱいになるくらい食べました。

東京に帰ってきたら、スーパーで見かけることもほとんどありません。それはそうですよね。それまで食卓にのぼったこともなかったのですから。大学時代の3年間（2年から4年まで）の夏休みは新島のアルバイトでたかべを食べつくしました。

あれから45年間、たかべは1回も食べていないかもしれません。死ぬまでにたかべを食べにだけ新島に行こうかと思うこの頃です。**でも、温暖化の影響がささやかれている昨今、新島近海でたかべはつれているのでしょうか。**

子どもの頃、**夏休みに海に遊びに行った日のお昼は、おばあちゃんの作るお弁当が楽しみ**でした。「汗をかいてるから」と少し塩をきつめにしたおむすびが本当に美味しかったです。

懐かしくなって大人になってから真似て作りましたが家で食べてもあの味になりません。

母になって子を連れて海に行って、**潮風を浴びながら、食べたからあんなに美味しかったのかな、**と思いました。

子どもにとっても「海のおにぎり」が思い出の味になったら嬉しいです。

小学校で行った**臨海学校の磯遊びで、捕まえたウニ**は（先生の許可を得てから）食べても良いというお達しが…！

ドキドキしながら探して採って、先生に割ってもらったムラサキウニが、私のウニ初体験でした。

海水のしょっぱさとウニの甘さとしっとりとした食感に衝撃を受けましたし、**未だにあれを超える美味しさに出会ったことはありません。**

#### ⑤投稿事例（その他）

夫と私はお寿司と切っても切れない縁があります。

理由はそれぞれの名前に「寿」「司」があるから。

両親への挨拶の席でもお寿司、結婚式ではお寿司モチーフのプチギフトを配ったり、何かの節目にはお寿司が欠かせません。

北海道へ家族旅行に行った時にもお寿司屋さんで海の幸を味わいました。

現在小学生の子どもたちもお寿司が大好き！

お魚や海の環境にも興味を持ってくれて、プラスチック削減など家族で取り組むようになりました。

子どもたちが大人になる未来も楽しくお寿司が食べられるよう、豊かな海を守るほんのひとかけらになれるよう大切にしたいです。

海無し県「奈良県」で育った私は海に憧れがあり、遠足や家族旅行で車内から海が見えると歓声を上げたものです。

私の海ごはんの思い出は、伊勢が田舎のお向かいさんのお裾分け。

牡蠣やサザエが無造作に入った箱からは磯の香り。

母が調理するのを手伝ったり、殻を取っておいたり良い思い出です。

今私も母になり、毎年海辺に旅行に行き、子供達に海の食、景色、遊びを教えています。

家族旅行で訪れた鳥羽。机の真ん中に置かれた立派なお頭付きをみんなで食べた。

うわっ甘い！新鮮なお刺身って、こんなに甘いんだ……。

翌朝太陽が登り始めた頃。遠くで響く低音で目覚める。

窓から見える真っ青な海に一筋の線を書いて進む船のモーターの音だった。

ああ、昨夜のご馳走は漁師さんのおかげで食べられたのだ、と改めて思う。

海で育つ命への、そして海で働く人への『いただきます』の意味を感じた、海辺の宿。

## ⑥参加者の声

当選者合計33名に本キャンペーンに参加してのアンケートを実施、受賞作品とともにPRTIMESで発信し、31件のWEB転載。

全国津々浦々のエモい海ごはんエピソードに胸熱！「#おもいでの海ごはん」キャンペーンストーリー大賞が決定！

海と日本プロジェクト広報事務局

🕒 2023年11月13日 17時30分



一般社団法人 海と食文化フォーラムは、「知れば知るほど、海はおいしい。」のメインメッセージのもと、食を入りに海に想いを馳せ、海を味わう2週間「海のごちそうウィーク」の一環で「#おもいでの海ごはん」キャンペーンを実施しました。あの日、あの時、あの場所で食べた忘れられない「海ごはん」エピソードを募集したところ、珠玉の作品が全国から集まり、ストーリー大賞を決定しました。

この取り組みは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。

海のごちそうウィーク <https://shoku.uminohi.jp/gochiso-week/>



### ・ キャンペーン参加者から寄せられた感想

- 海を大切にすることが、もっと広まりますように。素敵なプロジェクトだと思います。
- 海で食べた懐かしの味を思い出すことができてうれしかったです。2歳の子供がいるので、子供にも同じように海での思い出を作ってほしいと思っています。
- 海と食の思い出を文字にすることで、もう一度思い出を体験できたような気持ちです。次帰省した際にはまた違う海が見えるだろうと思えました。ありがとうございました。
- 海が好きな理由を思い出せた気がします！
- 子供の頃の海のごちそうの思い出を思い出し、子供たちと話す良い機会になりました。
- 都市部で暮らす子どもさんは、特に海の食について身近に感じる機会が少ないと思います。こうしたキャンペーンを通じて海の食のことを次の世代の人たちが知ることが大切だと思います。
- 元々魚好きの子どもたちですが、海のごちそうプロジェクトを通じて知識が深まり、より海に親しみを持って感じたり、未来へ繋がる考え方ができるようになりました。これからも興味深い企画をよろしくお願いいたします！

#### ⑥参加者の声

※以下、全コメントを記載

- ・大切にしていた思い出を文章に認めることが出来て幸せです。
- ・キャンペーンに参加しながら、そのときの様子などを振り返れて、ほっこりした気持ちになりました。
- ・海で食べた懐かしの味を思い出すことができうれしかったです。2歳の子供がいるので、**子供にも同じように海での思い出を作ってほしいと思っています。**
- ・思い出を文字にすることで、もう一度思い出を体験できたような気持ちです。**次帰省した際にはまた違う海が見えるだろうと思えました。**ありがとうございました。
- ・家族の時間をより大切にしようと思うきっかけとなりました。ありがとうございます！
- ・**海が好きな理由を思い出せた気がします！**
- ・海を見ながら新鮮な魚を食べた、家族との楽しい時間をあらためて思い出したことで、再度、海の恵みに感謝しました。お届けいただく当選品の海のご馳走も、家族で一緒にいただきます。ありがとうございました。
- ・子供の頃の海のごちそうの思い出、思い出し、**子供たちと話す良い機会になりました。**
- ・素晴らしいプロジェクト、今後も楽しみにしております。
- ・懐かしい気持ちを思い出しました。
- ・大切な思い出の海がけがれないよう、**これからも浜辺の掃除に参加したい**と思いました。
- ・海を大切にしたい
- ・都市部で暮らす子どもさんは、特に海の食について身近に感じる機会が少ないと思います。こうしたキャンペーンを通じて海の食のことを**次の世代の人たちが知ることが大切だ**と思いました。
- ・これからもたくさんキャンペーンをしていただきです！応援しています。
- ・元々魚好きの子どもたちですが、海のごちそうプロジェクトを通じて知識が深まり、より海に親しみを持って感じたり、**未来へ繋がる考え方が**できるようになりました。これからも興味深い企画をよろしく願います！
- ・"愛媛では養殖が盛んに行われる一方、養殖魚達の排泄物により海に悪い変化をもたらしていると聞きます。今後、その悪い影響が改善されることを祈っています。魚嫌いな人にも食べられるような加工品は本当に素晴らしいと思います。特に練り物系についてはないけどなんて、魚だ！と言われても信じない人もいるくらい(笑)これからの時期に練り物は欠かせませんね！
- ・海や海の産物が身近にあるのが当たり前で**いつまでもおなじようであり続けると思わず、感謝して保全に努めていこう**と思いました。
- ・汚染水放出 海水温の上昇、海をとりまく環境が厳しくなっています。いつまでも美しい海を。
- ・**文章にすることで、改めて海にたくさんの恩恵を受けていると実感**しました。これからも海に感謝して行動していこうと思います。

#### ⑥参加者の声

- ・スーパーに行けば、魚が並んでいますが、それは沢山の人の想いと労力でそこに存在していること、自然界の海の恵み、命を頂けて、私達は生きていることを、改めて考える機会となりました。そして、自然の海を守るため、私が今できることを考え行動して行きたいと思いました。
- ・海で過ごす時間は色々な感情とともに記憶していることが多く、そこに、このキャンペーンにふれ、海と食につながる記憶を辿ると、さらに記憶の深くにあった楽しさを思い出すことができました。
- ・私の住んでいるところは海に面していませんが海の幸が大好きです。海の幸家族です。また、みんなで家族団らんを楽しみたいとおもいます。キャンペーンに参加させていただいて80過ぎた母のありがたさを感じることができました。ありがとうございました。
- ・海を大切にすることが、もっと広まりますように。素敵なプロジェクトだと思います。
- ・食育も兼ねて普段から子供と料理をしています！小学生になったら、お魚の捌き方なども学ばせていきたいです
- ・楽しめました
- ・これからも海をきれいにしたい
- ・このキャンペーンを通じて昔のことを思い出し、海の思い出といえばいつも美味しいものと大切な人たちの笑顔があるなあと改めて感じました。ステキなキャンペーンありがとうございました！
- ・とても良かったが、もう少し大きな広がりをつくる方法があればもっといいと思いました。
- ・海の思い出を振り返るいい機会になりました！ありがとうございました！
- ・これからも応援しています
- ・今まで何気なく食べたり見たりしていた海のごちそうを、このプロジェクトを通してより身近でありがたいものと感じました。これからは生き物の命をいただいているので、大切に感謝の気持ちをもって食べたいなと思いました。

## 4. 制作物関係

## 4. 制作物関係 (1) 「#おもいでの海ごはん」キャンペーンツール

記憶の中にある、あの時あの場所で食べた忘れられない“エモい海のごちそう＝おもいで海ごはん”のエピソードを募る「#おもいで海ごはんキャンペーン」を実施。キャンペーン訴求のため、キャンペーンサイトや、リアルからの流入口としてPRカードを制作。PRカードは全国の飲食店・小売店等で配布した。

#おもいで海ごはんキャンペーン キャンペーンサイト



PRカード表面



PRカード裏面



あの日、あの時、あの場所で食べた忘れられない海のごちそうエピソードを教えてください。  
「おもいで海ごはんストーリー賞」をはじめ、合計で33名様に全国の海のごちそうをプレゼント  
海のごちそうウィークに、ちょっと立ち止まって海と自分のつながりを思い出してみませんか。

応募はこちらから ▶ [海と日本プロジェクト](#)  
海と日本プロジェクト



## 4. 制作物関係 (2) 海のごちそうウィーク WEB・SNS

「知れば知るほど、海はおいしい。」のメインメッセージを据え、公式のWEBサイトとSNSにより多角的に情報を発信。

海のごちそうウィーク公式WEBサイト



海のごちそうプロジェクト公式X(旧Twitter)



海のごちそうプロジェクト公式Instagram



## 4. 制作物関係 (3) 海のごちそうウィークツール

・のぼり



・卓上のぼり



・卓上三角ポップ



## 5. 広報実績

# 5. 広報実績 (1) 広報露出一覧 (テレビ・新聞・WEB)

●テレビ総露出

51件

¥106,006,664

No.	日付	曜日	番組名	放送内容	放送時間	放送局名	露出 (秒)	換算値
1	2023/10/10	火	ひるおび	さようは「缶詰の日」"日本一の缶詰"が決定	10:25-13:55	TBS (全国)	383	¥18,894,666
2	2023/11/18	土	LIFE〜夢のカタチ〜	海のごちそうフェスティバル2023	11:00	ABC放送	220	¥4,693,333
3	2023/9/21	木	グッチーナ!	海のごちそうウィーク	9:55-10:50	北海道放送	165	¥1,760,000
4	2023/9/19-11/5	-	CM放送	海のごちそうウィーク	本編15秒×70本	青森テレビ	1050	¥4,200,000
5	2023/10/11	水	不明	海のごちそうウィーク	15:46-15:49	IBC岩手放送	150	¥800,000
6	2023/11/18	土	不明	海のごちそうウィーク	15:46-15:49	IBC岩手放送	150	¥800,000
7	2023/11/23	木	不明	海のごちそうウィーク	15:46-15:49	IBC岩手放送	150	¥800,000
8	2023/10/15	日	不明	海のごちそうウィーク	5:55-6:00	東北放送	120	¥560,000
9	2023/10/8	日	不明	海のごちそうウィーク	8:55-9:00	秋田テレビ	180	¥960,000
10	2023/10/10-10/23	-	CM放送	海のごちそうウィーク	本編120秒×8本	テレビユー山形	960	¥3,840,000
11	2023/10/13	金	不明	海のごちそうウィーク	11:51-11:55	福島中央テレビ	150	¥600,000
12	2023/10/20	金	不明	海のごちそうウィーク	17:20-17:26	テレビ埼玉	206	¥1,510,666
13	2023/10/10	火	不明	海のごちそうウィーク	7:10-7:12	千葉テレビ	153	¥816,000
14	2023/10/15	日	不明	海のごちそうウィーク	本編15秒×109本	千葉テレビ	1635	¥8,720,000
15	2023/11/12	日	不明	海のごちそうウィーク	22:58-23:00	テレビ東京ダイレクト	120	¥7,200,000
16	2023/10/26	木	不明	海のごちそうウィーク	12:00-13:30	テレビ神奈川	60	¥720,000
17	2023/10/19	木	ゴゴスマ	海のごちそうウィーク	13:55	新潟放送	90	¥1,080,000
18	2023/10/12-10/23	-	CM放送	海のごちそうウィーク	本編15秒×24本	富山テレビ	510	¥1,700,000
19	2023/10/14	土	不明	海のごちそうウィーク	16:50-16:55	石川テレビ	180	¥960,000
20	2023/10/15	日	不明	海のごちそうウィーク	4:57-5:00	石川テレビ	180	¥960,000
21	2023/10/7	土	不明	海のごちそうウィーク	11:35-11:40	福井テレビ	165	¥880,000
22	2023/10/23	日	不明	海のごちそうウィーク	11:25-11:30	山梨放送	180	¥720,000
23	2023/10/13	金	不明	海のごちそうウィーク	15:20-15:40	長野放送	165	¥660,000
24	2023/10/12	木	不明	海のごちそうウィーク	23:55-24:00	岐阜放送	180	¥2,280,000
25	2023/10/10	火	不明	海のごちそうウィーク	11:19-11:25	テレビ静岡	90	¥360,000
26	2023/11/13	日	不明	海のごちそうウィーク	11:19-11:25	テレビ静岡	90	¥360,000
27	2023/10/20	金	「キン・ドニーチ」	海のごちそうウィーク	17:30-17:55	テレビ愛知	180	¥2,160,000
28	2023/10/18	水	不明	海のごちそうウィーク	17:35-17:40	三重テレビ	210	¥2,380,000
29	2023/10/10	火	不明	海のごちそうウィーク	18:10-18:15	びわ湖放送	300	¥3,000,000
30	2023/10/21	土	不明	海のごちそうウィーク	10:30-11:55	京都放送	203	¥1,624,000
31	2023/11/4	土	不明	海のごちそうウィーク	10:30-11:55	京都放送	148	¥1,184,000
32	2023/10/23	日	「プラマヨリ秘の走れ!ごすっちょ」	海のごちそうウィーク	26:35-27:05	テレビ大阪	90	¥756,000
33	2023/9/25	月	不明	海のごちそうウィーク	17:00-17:45	サンテレビジョン	178	¥1,661,333
34	2023/10/10	火	不明	海のごちそうウィーク	17:30-18:28	テレビ和歌山	375	¥1,400,000
35	2023/10/21	土	不明	海のごちそうウィーク	11:40-11:45	日本海テレビ	120	¥640,000
36	2023/10/15	日	不明	海のごちそうウィーク	21:54-22:00	山陰中央テレビ	150	¥800,000
37	2023/10/14	土	不明	海のごちそうウィーク	16:54-17:00	山陰放送	120	¥1,600,000
38	2023/11/10	金	不明	海のごちそうウィーク	10:30-11:25	中国放送	320	¥480,000
39	2023/10/19	木	KRY熱血テレビ	海のごちそうウィーク	16:50-17:53	山口放送	471	¥2,512,000
40	2023/10/16	日	不明	海のごちそうウィーク	13:55-15:50	四国放送	120	¥1,120,000
41	2023/10/13	金	不明	海のごちそうウィーク	15:50-16:43	西日本放送	320	¥1,040,000
42	2023/10/13	金	不明	海のごちそうウィーク	11:25-11:30	南海放送	180	¥720,000
43	2023/10/9	日	不明	海のごちそうウィーク	22:57-23:00	テレビ高知	120	¥1,600,000
44	2023/10/8	日	不明	海のごちそうウィーク	24:50-25:20	RKB毎日放送	180	¥1,680,000
45	2023/7/31	月	不明	海のごちそうウィーク	11:20-11:25	サガテレビ	210	¥700,000
46	2023/10/11	水	不明	海のごちそうウィーク	17:10-17:48	テレビ長崎	446	¥3,568,000
47	2023/10/10	火	不明	海のごちそうウィーク	20:57-21:00	熊本朝日放送	120	¥2,080,000
48	2023/10/10-10/23	-	CM放送	海のごちそうウィーク	本編15秒×60本	熊本朝日放送	900	¥3,600,000
49	2023/10/16	日	不明	海のごちそうウィーク	18:55-18:58	高崎放送	180	¥1,440,000
50	2023/11/6	日	不明	海のごちそうウィーク	15:40-16:50	南日本放送	140	¥666,666
51	2023/10/11	水	不明	海のごちそうウィーク	14:17-14:20	琉球放送	180	¥960,000

合計 ¥106,006,664

## 5. 広報実績（1）広報露出一覧（テレビ・新聞・WEB）

●新聞総露出	3件	¥297,990
--------	----	----------

合計 ¥297,990

No.	掲載日	媒体名	掲載内容（見出し）	換算額
1	2023/10/25	東京中日スポーツ	未活用魚の唐揚げ「ビールに合う」	¥107,100
2	2023/10/25	水産経済新聞	海のごちそうフェス開催	¥190,890
3	2023/11/7	日刊食料新聞	"カコ・イマ・ミライ"考える回転ずし	換算なし

●WEB：リリース配信合計	5件
●WEB：転載先合計	228件

No.	配信日	タイトル
1	2023/9/11	フードトラックやマルシェ、寿司から海とつながる日本初？！の体験も 背景を知って、より美味しく水産物を食べる一大イベント「海のごちそうフェスティバル2023」開催決定！
2	2023/10/4	日本初？過去・今・未来の寿司から海とつながる食体験イベントや東京初上陸の新グルメも！ 「海のごちそうフェスティバル2023」詳細決定！
3	2023/10/10	「#おもいでの海ごはん」エピソード応募で「海のごちそう」が当たる 「海のごちそうウィーク ～知れば知るほど、海はおいしい。～」を開催します
4	2023/10/25	来場者数過去最高25,000人超え！ 食を通じて海の課題を考える「海のごちそうフェスティバル2023」を開催しました！
5	2023/11/13	全国津々浦々のエモい海ごはんエピソードに胸熱！ 「#おもいでの海ごはん」キャンペーンストーリー大賞が決定！

※転載先詳細は次ページに記載

# 5. 広報実績 (1) 広報露出一覧 (テレビ・新聞・WEB)

タイトル: フードトラックやマルシェ、寿司から海とつながる日本初?!の体験も  
 高関を知って、より美味しく水産物を食べる一大イベント「海のごちそうフェスティバル2023」開催決定!  
 配信日: 2023/9/11  
 配信URL: <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001943.000077920.html>

PV	982
訪問者数 (UU)	341
転載サイト	63

## 転載サイト一覧

#	媒体名	媒体社名	転載URL
1	NewsPicks	株式会社ニュースピックス	<a href="https://news picks.com/news/00011431-000077920">https://news picks.com/news/00011431-000077920</a>
2	福井経済新聞	株式会社グリーン・プレスエイツ	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
3	福内経済新聞	NPO法人福内地域情報推進コンソーシアム	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
4	六甲経済新聞	ファクトリー・プレス・メディア	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
5	東海毎日経済新聞	株式会社グリーン・プレスエイツ	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
6	六甲経済新聞	株式会社 情報メディア	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
7	福井経済新聞	有限会社ノボト	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
8	伊吹谷経済新聞	モリスパブリック株式会社	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
9	日産谷経済新聞	株式会社 花形屋新聞所	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
10	MakerPlus (メーカープラス)	株式会社 KADOKAWA	<a href="https://www.makerplus.com/news/00011431-000077920">https://www.makerplus.com/news/00011431-000077920</a>
11	高野経済新聞	クロス株式会社	<a href="https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.kaiho.kanai.co.jp/news/00011431-000077920</a>
12	dtha (エルダ)	オリコン株式会社	<a href="https://www.dtha.co.jp/news/00011431-000077920">https://www.dtha.co.jp/news/00011431-000077920</a>
13	SEOTOOLS	プラスホールディングス株式会社	<a href="https://www.seotools.jp/news/00011431-000077920">https://www.seotools.jp/news/00011431-000077920</a>
14	特選ドットコム	株式会社 特選ドットコム	<a href="https://www.tokusen.com/news/00011431-000077920">https://www.tokusen.com/news/00011431-000077920</a>
15	@myビジネス	ニフティ株式会社	<a href="https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920">https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920</a>
16	アビオニュース	株式会社 ABIE COMPACT	<a href="https://www.abie.com/news/00011431-000077920">https://www.abie.com/news/00011431-000077920</a>
17	朝日新聞デジタルマガジン&and	株式会社朝日新聞社	<a href="https://www.asahi.com/news/00011431-000077920">https://www.asahi.com/news/00011431-000077920</a>
18	fresh eye ニュース	株式会社 スカラココミュニケーションズ	<a href="https://www.fresh-eye.com/news/00011431-000077920">https://www.fresh-eye.com/news/00011431-000077920</a>
19	STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)	株式会社 STRAIGHT PRESS	<a href="https://www.straightpress.com/news/00011431-000077920">https://www.straightpress.com/news/00011431-000077920</a>
20	PRSENT Online (プレゼンター)	株式会社 プレゼンター社	<a href="https://www.prpresent.com/news/00011431-000077920">https://www.prpresent.com/news/00011431-000077920</a>
21	myBiz (マイビジネス)	株式会社 日本ビジネスプレス	<a href="https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920">https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920</a>
22	ニコニコニュース	株式会社 ニコニコ	<a href="https://www.nicokunews.com/news/00011431-000077920">https://www.nicokunews.com/news/00011431-000077920</a>
23	みんなのEye 全国の新規電子紙	株式会社 みんなのEye	<a href="https://www.mimino.com/news/00011431-000077920">https://www.mimino.com/news/00011431-000077920</a>
24	産経ニュース	株式会社 産経新聞社	<a href="https://www.sankei.com/news/00011431-000077920">https://www.sankei.com/news/00011431-000077920</a>
25	読売新聞ニュース	読売新聞社	<a href="https://www.yomiuri.com/news/00011431-000077920">https://www.yomiuri.com/news/00011431-000077920</a>
26	産経ニュース	株式会社 産経新聞社	<a href="https://www.sankei.com/news/00011431-000077920">https://www.sankei.com/news/00011431-000077920</a>
27	経産新聞	株式会社 経産新聞社	<a href="https://www.keisan.com/news/00011431-000077920">https://www.keisan.com/news/00011431-000077920</a>
28	日本農業新聞	株式会社 日本農業新聞	<a href="https://www.nikkei.com/news/00011431-000077920">https://www.nikkei.com/news/00011431-000077920</a>
29	メロメロママ	株式会社 M77ドットコム	<a href="https://www.melomelomama.com/news/00011431-000077920">https://www.melomelomama.com/news/00011431-000077920</a>
30	札幌経済新聞	エイトネット株式会社	<a href="https://www.sapporo.com/news/00011431-000077920">https://www.sapporo.com/news/00011431-000077920</a>
31	シヨルダンニュース1	シヨルダン株式会社	<a href="https://www.shoridan.com/news/00011431-000077920">https://www.shoridan.com/news/00011431-000077920</a>
32	産経新聞	株式会社 産経新聞社	<a href="https://www.sankei.com/news/00011431-000077920">https://www.sankei.com/news/00011431-000077920</a>
33	アビオママ	ひふり株式会社	<a href="https://www.abiomama.com/news/00011431-000077920">https://www.abiomama.com/news/00011431-000077920</a>
34	フレンドリー	ひふり株式会社	<a href="https://www.abiomama.com/news/00011431-000077920">https://www.abiomama.com/news/00011431-000077920</a>
35	佐川経済新聞	株式会社 シーズンネット	<a href="https://www.saikei.com/news/00011431-000077920">https://www.saikei.com/news/00011431-000077920</a>
36	エキサイトニュース	エキサイト株式会社	<a href="https://www.ekisite.com/news/00011431-000077920">https://www.ekisite.com/news/00011431-000077920</a>
37	30sec. サンセコミック	株式会社 イード	<a href="https://www.30sec.com/news/00011431-000077920">https://www.30sec.com/news/00011431-000077920</a>
38	NewsCafe (ニュースカフェ)	株式会社 イード	<a href="https://www.newscafe.com/news/00011431-000077920">https://www.newscafe.com/news/00011431-000077920</a>
39	おひさまニュース	株式会社 サイトスコープ	<a href="https://www.ohisamanews.com/news/00011431-000077920">https://www.ohisamanews.com/news/00011431-000077920</a>
40	東北経済新聞	本報印刷	<a href="https://www.honpoin.com/news/00011431-000077920">https://www.honpoin.com/news/00011431-000077920</a>
41	現代ビジネス	株式会社 講談社	<a href="https://www.modernbusiness.com/news/00011431-000077920">https://www.modernbusiness.com/news/00011431-000077920</a>
42	朝日ビジネス (ウラナビジネス)	株式会社 朝日新聞社	<a href="https://www.asahi.com/news/00011431-000077920">https://www.asahi.com/news/00011431-000077920</a>
43	産経新聞オンライン	株式会社 産経新聞社	<a href="https://www.sankei.com/news/00011431-000077920">https://www.sankei.com/news/00011431-000077920</a>
44	myBiz (マイビジネス)	株式会社 日本ビジネスプレス	<a href="https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920">https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920</a>
45	マイナビ農業	株式会社 マイナビ	<a href="https://www.mynabi.com/news/00011431-000077920">https://www.mynabi.com/news/00011431-000077920</a>
46	みんなのEye 農産物の達人	株式会社 みんなのEye	<a href="https://www.mimino.com/news/00011431-000077920">https://www.mimino.com/news/00011431-000077920</a>
47	おたくま経済新聞	シー・エス・ティー・エンターテインメント株式会社	<a href="https://www.otakumajournal.com/news/00011431-000077920">https://www.otakumajournal.com/news/00011431-000077920</a>
48	産経新聞	株式会社 YAKIMAYO	<a href="https://www.sankei.com/news/00011431-000077920">https://www.sankei.com/news/00011431-000077920</a>
49	中野経済新聞	株式会社 C T パートナース株式会社	<a href="https://www.nakanomajournal.com/news/00011431-000077920">https://www.nakanomajournal.com/news/00011431-000077920</a>
50	アビオ経済新聞	デジタルハリウッド株式会社	<a href="https://www.abiojournal.com/news/00011431-000077920">https://www.abiojournal.com/news/00011431-000077920</a>
51	日本経済新聞	株式会社 伊藤ソリューションズ	<a href="https://www.nikkei.com/news/00011431-000077920">https://www.nikkei.com/news/00011431-000077920</a>
52	毎日経済新聞	有限会社 ネットライアーグループ	<a href="https://www.mainichi.com/news/00011431-000077920">https://www.mainichi.com/news/00011431-000077920</a>
53	福井経済新聞	株式会社 ビーブル	<a href="https://www.fukui.com/news/00011431-000077920">https://www.fukui.com/news/00011431-000077920</a>
54	福井経済新聞	株式会社 福井新聞社	<a href="https://www.fukui.com/news/00011431-000077920">https://www.fukui.com/news/00011431-000077920</a>
55	産経新聞	株式会社 産経新聞社	<a href="https://www.sankei.com/news/00011431-000077920">https://www.sankei.com/news/00011431-000077920</a>
56	福井経済新聞	クロス株式会社	<a href="https://www.fukui.com/news/00011431-000077920">https://www.fukui.com/news/00011431-000077920</a>
57	シブヤ経済新聞	株式会社 花形屋新聞所	<a href="https://www.shibuyajournal.com/news/00011431-000077920">https://www.shibuyajournal.com/news/00011431-000077920</a>
58	myBiz (マイビジネス)	株式会社 日本ビジネスプレス	<a href="https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920">https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920</a>
59	読ST TME (ベストタイムズ)	株式会社 ベストタイムズ	<a href="https://www.readst.com/news/00011431-000077920">https://www.readst.com/news/00011431-000077920</a>
60	産経新聞 ぶんぶんNet	株式会社 産経新聞社	<a href="https://www.sankei.com/news/00011431-000077920">https://www.sankei.com/news/00011431-000077920</a>
61	読者毎日朝日デジタル	読者毎日朝日新聞株式会社	<a href="https://www.asahi.com/news/00011431-000077920">https://www.asahi.com/news/00011431-000077920</a>
62	myBiz (マイビジネス)	株式会社 日本ビジネスプレス	<a href="https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920">https://www.mybiz.jp/news/00011431-000077920</a>
63	#parma上毛新聞 上毛新聞社のニュースサイト	株式会社 上毛新聞社	<a href="https://www.parma.com/news/00011431-000077920">https://www.parma.com/news/00011431-000077920</a>



# 5. 広報実績（1）広報露出一覧（テレビ・新聞・WEB）

タイトル： 「#おもいでの海ごはん」エピソード応募で「海のごちそう」が当たる  
 「海のごちそうウィーク ～知れば知るほど、海はおいしい。～」を開催します  
 配信日： 2023/10/10  
 配信URL： <https://prtimes.jp/main/html/rl/a/000002065/000077920.html>

PV	333
訪問者数 (UV)	171
掲載サイト	48

掲載サイト一覧

#	媒体名	媒体社名	掲載URL
1	産経経済新聞	クローネル株式会社	<a href="https://hbrn.co.jp/press/pr/000002065/000077920.html">https://hbrn.co.jp/press/pr/000002065/000077920.html</a>
2	Fresh eye ニュース	株式会社スガロコミュニケーションズ	<a href="https://www.fresh-eye.com/articles/pr-000002065-000077920.html">https://www.fresh-eye.com/articles/pr-000002065-000077920.html</a>
3	フレイム新聞	ひまわり株式会社	<a href="https://www.flame.co.jp/articles/-/1992952">https://www.flame.co.jp/articles/-/1992952</a>
4	ビジネスニュース	株式会社サイトスコープ	<a href="https://news.business.com/press/000002065/000077920.html">https://news.business.com/press/000002065/000077920.html</a>
5	NewsGate（ニュースカブ）	株式会社イード	<a href="https://www.news-gate.jp/press/000002065/000077920.html">https://www.news-gate.jp/press/000002065/000077920.html</a>
6	SEOTOOLS	ブラストホールディングス株式会社	<a href="https://www.seotools.jp/news/000002065-000077920.html">https://www.seotools.jp/news/000002065-000077920.html</a>
7	エキサイトニュース	エキサイト株式会社	<a href="https://www.excite.co.jp/news/article/Primes_2023-10-10-77920-2065/">https://www.excite.co.jp/news/article/Primes_2023-10-10-77920-2065/</a>
8	おたくま経済新聞	シー・エス・ティー・エンターテインメント株式会社	<a href="https://www.otakuma.net/primes/1010202306.html">https://www.otakuma.net/primes/1010202306.html</a>
9	さんちでよ! 山梨日日新聞電子版	株式会社山梨日日新聞社	<a href="https://www.sanchi.co.jp/articles/027920_02065">https://www.sanchi.co.jp/articles/027920_02065</a>
10	ぶみニュース	株式会社M17ドコモ	<a href="https://monev.gr.jp/000002065/press-02065-000077920.html?ref=media-articles_comments">https://monev.gr.jp/000002065/press-02065-000077920.html?ref=media-articles_comments</a>
11	毎日新聞デジタルマガジン(MJD)	株式会社毎日新聞社	<a href="https://www.mjd.co.jp/news/000002065/000077920/">https://www.mjd.co.jp/news/000002065/000077920/</a>
12	日本農業新聞	株式会社日本農業新聞	<a href="https://www.sannews.co.jp/news/pr/news/188443">https://www.sannews.co.jp/news/pr/news/188443</a>
13	ジョルダンニュース	ジョルダン株式会社	<a href="https://www.jordan.co.jp/000002065/000077920.html">https://www.jordan.co.jp/000002065/000077920.html</a>
14	マイナビ職業	株式会社マイナビ	<a href="https://jd.mynavi.jp/prtimes/2023-10-10-241689/">https://jd.mynavi.jp/prtimes/2023-10-10-241689/</a>
15	新時代ビジネス	ニフティ株式会社	<a href="https://shinjidai.nifty.com/news/000002065/000077920.html">https://shinjidai.nifty.com/news/000002065/000077920.html</a>
16	マビオンニュース	株式会社MVE COMPACT	<a href="https://www.mabion.co.jp/news/000002065/000077920/">https://www.mabion.co.jp/news/000002065/000077920/</a>
17	WebPress（ウェブプレス）	株式会社日本ビジネスプレス	<a href="https://www.webpress-media.jp/press/000002065/000077920.html">https://www.webpress-media.jp/press/000002065/000077920.html</a>
18	時事ドットコム	株式会社時事新聞社	<a href="https://www.jiji.com/jc/article?k=000002065_000077920&amp;pr=pr1">https://www.jiji.com/jc/article?k=000002065_000077920&amp;pr=pr1</a>
19	産経経済オンライン	株式会社産経新聞社	<a href="https://sankei.com/net/000002065/000077920.html">https://sankei.com/net/000002065/000077920.html</a>
20	プレジデントオンライン	株式会社プレジデント社	<a href="https://president.co.jp/pr/000002065/000077920.html">https://president.co.jp/pr/000002065/000077920.html</a>
21	朝刊新聞	株式会社朝刊新聞社	<a href="https://www.asahi.com/pr/000002065/000077920.html">https://www.asahi.com/pr/000002065/000077920.html</a>
22	ORICON NEWS(オリコンニュース)	オリコン株式会社	<a href="https://www.oricon.co.jp/news/000002065/000077920/">https://www.oricon.co.jp/news/000002065/000077920/</a>
23	WAKEUP (ウォーカープラス)	株式会社WAKUPWA	<a href="https://www.wakeup.com/000002065/000077920/">https://www.wakeup.com/000002065/000077920/</a>
24	BS11 NEWS (ベストタイムズ)	株式会社ベストタイムズ	<a href="https://www.bs11news.com/articles/000002065/000077920.html">https://www.bs11news.com/articles/000002065/000077920.html</a>
25	BUSINESS ニュース	ビッゴコ株式会社	<a href="https://www.businessnews.jp/economy/1010/pr/231010_2312480942.html">https://www.businessnews.jp/economy/1010/pr/231010_2312480942.html</a>
26	産経経済新聞	株式会社ビーワール	<a href="https://www.beer.com/press/pr/000002065/000077920.html">https://www.beer.com/press/pr/000002065/000077920.html</a>
27	アキバ経済新聞	ザンクムパブリック株式会社	<a href="https://akiba-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://akiba-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
28	さんちでよ! 長野の達人	株式会社交通新聞社	<a href="https://san-chiyo.jp/press/000002065/000077920.html">https://san-chiyo.jp/press/000002065/000077920.html</a>
29	SDIME (アットタイム)	株式会社アット	<a href="https://sdime.at.com/news/000002065/000077920.html">https://sdime.at.com/news/000002065/000077920.html</a>
30	ニコニコニュース	株式会社ニコニコ	<a href="https://news.nicovideo.jp/news/000002065/000077920.html">https://news.nicovideo.jp/news/000002065/000077920.html</a>
31	日経ビジネス経済新聞	株式会社日経新聞研究部	<a href="https://by.nikkei.com/pr/000002065/000077920.html">https://by.nikkei.com/pr/000002065/000077920.html</a>
32	六法子経済新聞	<a href="https://hachiroji-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://hachiroji-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>	
33	浜州経済新聞	NPO法人浜州社会福祉推進センター	<a href="https://oifu-hama.jp/press/pr/000002065/000077920.html">https://oifu-hama.jp/press/pr/000002065/000077920.html</a>
34	六本木経済新聞	株式会社情報センター	<a href="https://robonki.com/000002065/000077920.html">https://robonki.com/000002065/000077920.html</a>
35	東京ベイ経済新聞	株式会社グリーン・アシエイヴ	<a href="https://toei-bay.jp/000002065/000077920.html">https://toei-bay.jp/000002065/000077920.html</a>
36	下北経済新聞	本報印刷	<a href="https://shimokita-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://shimokita-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
37	産経経済新聞	株式会社グリーン・アシエイヴ	<a href="https://www.kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://www.kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
38	富山経済新聞	有限会社ノボト	<a href="https://fukuyama-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://fukuyama-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
39	立川経済新聞	株式会社シー・パレット	<a href="https://tachikawa-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://tachikawa-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
40	高井中経済新聞	クローネル株式会社	<a href="https://takanaka-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://takanaka-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
41	向ヶ丘経済新聞	モスハウス株式会社	<a href="https://mohiga-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://mohiga-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
42	香取経済新聞	株式会社情報センター	<a href="https://takeoka-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://takeoka-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
43	シブヤ経済新聞	株式会社花野新聞研究部	<a href="https://www.shibuya.com/press/pr/000002065/000077920.html">https://www.shibuya.com/press/pr/000002065/000077920.html</a>
44	中野経済新聞	株式会社Cミポートナース株式会社	<a href="https://nakanobu-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://nakanobu-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
45	日本経済新聞	株式会社SPソリューションズ	<a href="https://nikkei.com/article/000002065/000077920.html">https://nikkei.com/article/000002065/000077920.html</a>
46	岩手経済新聞	株式会社YAKIMAWA	<a href="https://iwanuma-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://iwanuma-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
47	奥平経済新聞	有限会社ネットワイダーグループ	<a href="https://okunuma-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html">https://okunuma-kaiwa.biz/press/pr/000002065/000077920.html</a>
48	リビング東京Web	株式会社センターリビング新聞社	<a href="https://www.living-tokyo.com/news/article/000002065/000077920.html">https://www.living-tokyo.com/news/article/000002065/000077920.html</a>

# 5. 広報実績 (1) 広報露出一覧 (テレビ・新聞・WEB)

来場者数過去最高25,000人超え!

タイトル: 食を通じて海の課題を考える「海のごちそうフェスティバル2023」を開催しました!  
 配信日: 2023/10/25  
 配信URL: [https://prtines.jp/main/html/rd/p/000002138\\_000077920.html](https://prtines.jp/main/html/rd/p/000002138_000077920.html)

PV	690
訪問者数 (UU)	382
転載サイト	53

## 転載サイト一覧

#	媒体名	媒体社名	転載URL
1	おたく経済新聞	シー・エス・ティー・エンターテインメント株式会社	<a href="https://detail.tokuma.net/dormina/0050302920.html">https://detail.tokuma.net/dormina/0050302920.html</a>
2	さんちんEye 山梨日報増刊子紙	株式会社山梨日報新聞社	<a href="https://www.sanchin.co.jp/contents/detail/27920_02138">https://www.sanchin.co.jp/contents/detail/27920_02138</a>
3	BARKS(パークス)	ジャパンビューティネットネットワーク株式会社	<a href="https://www.barks.jp/02138">https://www.barks.jp/02138</a>
4	おTHA(エムザ)	オリコン株式会社	<a href="https://today.oricon.co.jp/press-release/160145/">https://today.oricon.co.jp/press-release/160145/</a>
5	NewsCafe(ニュースカフェ)	株式会社イート	<a href="https://www.newscafe.jp/news/press/20231025/02138.html">https://www.newscafe.jp/news/press/20231025/02138.html</a>
6	ハビママ	ハビ株式会社	<a href="http://www.habimama.co.jp/articles/20231025">http://www.habimama.co.jp/articles/20231025</a>
7	5DTOOLS	プラスツールホールディングス株式会社	<a href="http://www.5dtools.jp/news/000002138_000077920.html">http://www.5dtools.jp/news/000002138_000077920.html</a>
8	エキサイトニュース	エキサイト株式会社	<a href="https://www.excite.co.jp/news/article/entertainment-160145-02138.html">https://www.excite.co.jp/news/article/entertainment-160145-02138.html</a>
9	とくほろニュース	株式会社サイトスコープ	<a href="https://news.tokuhoro.com/news/02138/02138.html">https://news.tokuhoro.com/news/02138/02138.html</a>
10	BIGLOBEニュース	ビッグLOBE株式会社	<a href="https://news.biglobe.ne.jp/economy/1025/02138_0213802138.html">https://news.biglobe.ne.jp/economy/1025/02138_0213802138.html</a>
11	KREA 韓国 (クレアウェブ)	株式会社 クレア	<a href="https://www.kreaweb.jp/rd/press-release/0533e724e9e2480e00010">https://www.kreaweb.jp/rd/press-release/0533e724e9e2480e00010</a>
12	ハメニューマナー	株式会社NTTドコモ	<a href="https://money.smt.docomo.ne.jp/news-detail/1001848.html?ref=media-articles_company">https://money.smt.docomo.ne.jp/news-detail/1001848.html?ref=media-articles_company</a>
13	日本農業新聞	株式会社日本農業新聞	<a href="https://www.agricbus.co.jp/news/02138/">https://www.agricbus.co.jp/news/02138/</a>
14	シヨルトンニュース	シヨルトン株式会社	<a href="https://news.shoyrton.co.jp/000002138.html">https://news.shoyrton.co.jp/000002138.html</a>
15	マイナビ農業	株式会社マイナビ	<a href="https://agri.mynavi.jp/press/02138_10_25_02138.html">https://agri.mynavi.jp/press/02138_10_25_02138.html</a>
16	さんちん by 暮しの達人	株式会社 交響楽堂	<a href="https://san-sanchin.jp/press/02138/">https://san-sanchin.jp/press/02138/</a>
17	日経新聞	株式会社シーエスエー	<a href="https://headlines.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://headlines.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
18	山梨日日新聞	株式会社山梨日日新聞社	<a href="https://hopyoka.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://hopyoka.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
19	八王子経済新聞	フアクトリー・メディア株式会社	<a href="https://hachioji.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://hachioji.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
20	フジテレビユー	株式会社フジテレビジョン	<a href="https://www.fuji-tv.com/contents-releases/02138/">https://www.fuji-tv.com/contents-releases/02138/</a>
21	読者経済新聞	FPD株式会社(前読者経済社)コンソーシアム	<a href="https://yokyo.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://yokyo.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
22	TRAVEL(トライシー)	株式会社 トライシー・ジャパン	<a href="https://www.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://www.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
23	東京ベイ経済新聞	株式会社 グリーン・アソシエイツ	<a href="https://tokyo-bay.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://tokyo-bay.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
24	山梨中央経済新聞	クワール株式会社	<a href="https://shinokawa.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://shinokawa.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
25	品川経済新聞	有限会社 フォト	<a href="https://shinagawa.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://shinagawa.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
26	新井経済新聞	株式会社 グリーン・アソシエイツ	<a href="https://shinaga.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://shinaga.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
27	下志保経済新聞	本報印刷	<a href="https://shimobu.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://shimobu.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
28	市ヶ谷経済新聞	エムス・パリス株式会社	<a href="https://shikaya.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://shikaya.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
29	六本木経済新聞	株式会社 情報センター	<a href="https://roppongi.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://roppongi.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
30	おんちビジネス	ニフティ株式会社	<a href="https://business.rtf.com/02138/02138.html">https://business.rtf.com/02138/02138.html</a>
31	マビオンニュース	株式会社 ONE COMPACT	<a href="https://www.mabion.co.jp/news/000002138_000077920/">https://www.mabion.co.jp/news/000002138_000077920/</a>
32	IBpress(アイビープレス)	株式会社 日本ビジネスプレス	<a href="https://press.ismedia.jp/press-release/02138/">https://press.ismedia.jp/press-release/02138/</a>
33	Fresh eye ニュース	株式会社スカラコエージェンシー	<a href="https://www.fresh-eye.com/articles/detail/000002138_000077920.html">https://www.fresh-eye.com/articles/detail/000002138_000077920.html</a>
34	時事ドットコム	株式会社 時事通信社	<a href="https://www.jiji.com/jc/article?k=000002138_000077920&amp;pt">https://www.jiji.com/jc/article?k=000002138_000077920&amp;pt</a>
35	東洋経済オンライン	株式会社 東洋経済新報社	<a href="https://today.eiga.net/rd/press-release/0533e724e9e2480e00010">https://today.eiga.net/rd/press-release/0533e724e9e2480e00010</a>
36	赤坂経済新聞	株式会社 情報センター	<a href="https://akasaka.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://akasaka.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
37	新宿経済新聞	クワール株式会社	<a href="https://shinjuku.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://shinjuku.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
38	シブヤ経済新聞	株式会社 山梨日日新聞社	<a href="https://shibuya.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://shibuya.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
39	PRK&D(NTT Online)プレジデント(オンライン)	株式会社 プレジデント社	<a href="https://press.rtf.jp/rd/press-release/0533e724e9e2480e00010">https://press.rtf.jp/rd/press-release/0533e724e9e2480e00010</a>
40	ニコニコニュース	株式会社 ドワンゴ	<a href="https://www.niconews.jp/02138/">https://www.niconews.jp/02138/</a>
41	日経新聞	株式会社 朝日新聞社	<a href="https://www.asahi.co.jp/release/02138/">https://www.asahi.co.jp/release/02138/</a>
42	ORICON NEWS(オリコンニュース)	オリコン株式会社	<a href="https://news.oricon.co.jp/press-release/160145/">https://news.oricon.co.jp/press-release/160145/</a>
43	BEST TIMES(ベストタイムズ)	株式会社 ベストセラーズ	<a href="https://www.besttimes.com/press-release/02138/">https://www.besttimes.com/press-release/02138/</a>
44	暮らしニスタ(暮らしニスタ)	株式会社 主婦の友社	<a href="https://lifestyle.nst.jp/press-release/02138/">https://lifestyle.nst.jp/press-release/02138/</a>
45	情報経済新聞	株式会社 YAKIMAYO	<a href="https://shinokawa.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://shinokawa.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
46	日経産業新聞	株式会社 研テック・ソリューションズ	<a href="https://nikkeishin.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://nikkeishin.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
47	中野経済新聞	株式会社 Cレポート・ナース株式会社	<a href="https://nakanishi.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://nakanishi.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
48	現代ビジネス	株式会社 講談社	<a href="https://modernbizmedia.jp/press-release/0533e724e9e2480e00010">https://modernbizmedia.jp/press-release/0533e724e9e2480e00010</a>
49	高円寺経済新聞	有限会社 ネットワイヤグループ	<a href="https://takoyama.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://takoyama.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
50	アキハバ経済新聞	デジタルハリウッド株式会社	<a href="https://akiba.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://akiba.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
51	練馬経済新聞	株式会社 ビーグル	<a href="https://berma.kazal.jp/press-pho?id=235142">https://berma.kazal.jp/press-pho?id=235142</a>
52	WalkerPlus(ウォーカープラス)	株式会社 WALKER+A	<a href="https://www.walkerplus.com/release/02138_02138/">https://www.walkerplus.com/release/02138_02138/</a>
53	SDIME(アットタイム)	株式会社 中野	<a href="https://dime.jp/company_news/detail/?p=1601102">https://dime.jp/company_news/detail/?p=1601102</a>

# 5. 広報実績（1）広報露出一覧（テレビ・新聞・WEB）

タイトル： 全国津々浦々のエモい溝ごはんエピソードに胸熱！「#おもいでの溝ごはん」キャンペーンストーリー大賞が決定！  
 配信日： 2023/11/13  
 配信URL： <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002210.000077920.html>

PV	412
訪問者数 (UU)	120
転載サイト	31

## 転載サイト一覧

№	媒体名	媒体社名	転載URL
1	エキサイトニュース	エキサイト株式会社	<a href="https://www.excite.co.jp/news/outside/etimes_2023-11-13-22990-2910/">https://www.excite.co.jp/news/outside/etimes_2023-11-13-22990-2910/</a>
2	SEO100LS	プラスホールディングス株式会社	<a href="https://www.seo100ls.jp/news/000002210.000077920.html">https://www.seo100ls.jp/news/000002210.000077920.html</a>
3	InfoBプラットフォーム 実務ファン メル	株式会社 インフォマート	<a href="https://info-&lt;br/&gt;ch.informat.co.jp/news/detail.aspx?ID=55555555_526CH=5176d8e435549581ab2b2e04217714447738">https://info- ch.informat.co.jp/news/detail.aspx?ID=55555555_526CH=5176d8e435549581ab2b2e04217714447738</a>
4	InfoBプラットフォーム 実務ファン メル	株式会社 インフォマート	<a href="https://info-&lt;br/&gt;ch.informat.co.jp/news/detail.aspx?ID=55555555_526CH=5176d8e435549581ab2b2e04217714447738">https://info- ch.informat.co.jp/news/detail.aspx?ID=55555555_526CH=5176d8e435549581ab2b2e04217714447738</a>
5	LDニューマナー	株式会社 村下ドコモ	<a href="https://mnavi.pnk.docomo.or.jp/news-detail/331525.html?c=media-articles_company">https://mnavi.pnk.docomo.or.jp/news-detail/331525.html?c=media-articles_company</a>
6	株式会社 デジタルマガジンズ (and)	株式会社 朝日新聞社	<a href="https://www.824n.com/and/pressrelease/45927245/">https://www.824n.com/and/pressrelease/45927245/</a>
7	日本農業新聞	株式会社 日本農業新聞	<a href="https://www.nikkei.com/news/article/195855">https://www.nikkei.com/news/article/195855</a>
8	omniyビジネス	ニフティ株式会社	<a href="https://business.nifty.com/03/06/00/00/press_release/03/06/00/00/000002210.000077920.html">https://business.nifty.com/03/06/00/00/press_release/03/06/00/00/000002210.000077920.html</a>
9	STRAIGHT PRESS (ストレート プレス)	株式会社 株 19845	<a href="https://straightpress.jp/company_news/detail?pr=000002210.000077920">https://straightpress.jp/company_news/detail?pr=000002210.000077920</a>
10	ナビオンニュース	株式会社 ONV COMPATH	<a href="https://www.navion.co.jp/news/000002210.000077920/">https://www.navion.co.jp/news/000002210.000077920/</a>
11	JJpress (ジエイビープレス)	株式会社 日本ビジネスプレス	<a href="https://jjpress.jp/media/004/000002210.000077920.html">https://jjpress.jp/media/004/000002210.000077920.html</a>
12	FreeEye ニュース(プレタスク イニュース)	株式会社 スカロコミュニケーションズ	<a href="https://news.freeeye.com/articles/article/000002210.000077920.html">https://news.freeeye.com/articles/article/000002210.000077920.html</a>
13	時事ドットコム	株式会社 時事通信社	<a href="https://www.jiji.com/jc/article?c=000002210.000077920&amp;sp=pt">https://www.jiji.com/jc/article?c=000002210.000077920&amp;sp=pt</a>
14	東京経済オンライン	株式会社 東京経済新聞社	<a href="https://toyokeizai.net/rd/pressrelease/005166a7e76d349799000030">https://toyokeizai.net/rd/pressrelease/005166a7e76d349799000030</a>
15	PR(ESIDENT ONLINE) プレジデント オンライン	株式会社 プレジデント社	<a href="https://president.jp/rd/pressrelease/00516775e0d344e0000042">https://president.jp/rd/pressrelease/00516775e0d344e0000042</a>
16	ジョルダンニュース1	ジョルダン株式会社	<a href="https://news.jordan.co.jp/000002210.000077920.html?c=PT0002104000077920">https://news.jordan.co.jp/000002210.000077920.html?c=PT0002104000077920</a>
17	NewsCafe (ニュースカフェ)	株式会社 サイト	<a href="https://www.newscafe.net/press/000002210.000077920.html">https://www.newscafe.net/press/000002210.000077920.html</a>
18	フレンド新聞	ひまわり公社	<a href="https://ep.pa.co.jp/rd/000002210.000077920/">https://ep.pa.co.jp/rd/000002210.000077920/</a>
19	BEST TIMES (ベストタイムズ)	株式会社 ベストセラーズ	<a href="https://www.kb-beststore.com/article/000002210.000077920/">https://www.kb-beststore.com/article/000002210.000077920/</a>
20	みれまがニュース	株式会社 サイトスコープ	<a href="https://news.mirema.com/news/000002210.000077920.html">https://news.mirema.com/news/000002210.000077920.html</a>
21	za (イザ)	株式会社 東京経済新聞社	<a href="https://www.za.ne.jp/news/000002210.000077920.html">https://www.za.ne.jp/news/000002210.000077920.html</a>
22	産経ニュース	株式会社 産経デジタル	<a href="https://www.sankei.com/press/000002210.000077920.html">https://www.sankei.com/press/000002210.000077920.html</a>
23	ORICON NEWS(オリコンニュース)	オリコン株式会社	<a href="https://www.oricon.co.jp/news/message/121675/">https://www.oricon.co.jp/news/message/121675/</a>
24	産経新聞	株式会社 産経新聞社	<a href="https://www.sankei.com/rd/000002210.000077920.html">https://www.sankei.com/rd/000002210.000077920.html</a>
25	NewsPicks	株式会社 コーザベース	<a href="https://news-picks.com/news/000002210.000077920.html">https://news-picks.com/news/000002210.000077920.html</a>
26	ひたく東京経済新聞	シー・エス・ティー・エンターテインメント株式会社	<a href="https://hitaku.sakuma.net/rd/000002210.000077920.html">https://hitaku.sakuma.net/rd/000002210.000077920.html</a>
27	マイナビ農業	株式会社 マイナビ	<a href="https://agn.mynavi.jp/rd/000002210.000077920.html">https://agn.mynavi.jp/rd/000002210.000077920.html</a>
28	SHILOH ニュース	ビックコープ株式会社	<a href="https://news.shiloh.co.jp/economy/11180rd_031118_090000000.html">https://news.shiloh.co.jp/economy/11180rd_031118_090000000.html</a>
29	産経ビジネス	株式会社 産経社	<a href="https://000002210.000077920.html">https://000002210.000077920.html</a>
30	産経 (アットタイム)	株式会社 中宇組	<a href="https://atime.jp/company_news/detail?pr=000002210.000077920">https://atime.jp/company_news/detail?pr=000002210.000077920</a>
31	ニコニコニュース	株式会社 ドワンゴ	<a href="https://news.niconico.tv/wash/000002210.000077920.html">https://news.niconico.tv/wash/000002210.000077920.html</a>

## 5. 広報実績（2）広報露出内容

10月10日・TBS・ひるおび

10:30 ひるおび

入賞作品を イベントで販売

高校生開発課題魚缶詰 フードロス削減へ…  
フチトビ

10月21日(土) ニ子玉川ライズ 中央広場  
「海のごちそうフェスティバル」にて販売

販売時間 正午～午後5時

決勝まで残った9チーム  
全ての缶詰が販売される予定

→各60～70個ほど

2022年開催時

Detailed description: This is a screenshot of a television broadcast graphic. At the top left, it shows the time '10:30' and the program 'ひるおび'. The main headline reads '入賞作品を イベントで販売' (Award-winning products sold at an event). To the right, there is a logo for '高校生開発課題魚缶詰' (High school student development challenge fish cans) with the tagline 'フードロス削減へ...' (Towards food waste reduction...) and a 'フチトビ' (Footprint) logo. The central part of the graphic provides event details: '10月21日(土) ニ子玉川ライズ 中央広場' (October 21st, Saturday, Nishiyama River Plaza Central Square) and '「海のごちそうフェスティバル」にて販売' (Sales at 'Sea's Gochisou Festival'). Below this, it specifies the '販売時間 正午～午後5時' (Sales time: noon to 5 PM). A key message states '決勝まで残った9チーム 全ての缶詰が販売される予定' (9 teams remaining until the final, all cans expected to be sold). A large yellow arrow points to '各60～70個ほど' (About 60-70 units each). On the right side, there is a small inset photo showing the event venue with the text '2022年開催時' (During 2022 event).

11月18日・ABC放送・LIFE～夢のカタチ～



10月25日・東京中日スポーツ

### 未利用魚の唐揚げ 「ビールに合う」

#### ロンブルー

お笑いコンビ「ロンブルー」の田村亮(51)が21日、東京都内で行われた「海のごちそうフェスティバル2023」のオープニングイベントにゲスト参加した。

海水温の上昇など、海で起きている問題を食を通して知ってもらおうと「海と食文化フォーラム」が主催したイベント。「日本財団 海と日本プロジェクト」が共催

「海のごちそうフェスティバル2023」に参加した田村亮(中央)

未利用魚などを使って、自分たちで作ったさまざまな海の「ごちそう」を田村にプレゼンテーション。廃棄されることも多かったメヒカリの唐揚げなどを試食した田村は「おいしい! ビールに合うぞう!」などと希少な海のごちそうに大感激だった。

釣り好きとしても知られる田村は「高校生の女の子たちが、海の課題に積極的に取り組んでくれるのはうれしいです」などと話していた。

レイアウト☆瀬戸 輝彦

10月25日・水産経済新聞

NZドル	89.64円	89.30円
中国人民幣	20.79円	20.74円
タイバーツ	4.21円	4.17円
インドルピー	1.96円	1.96円
韓国100ウォン	11.34円	11.29円
南アフリカランド	9.40円	9.37円
ロシアルーブル	1.84円	1.82円

「海と食文化フォーラム」北関東圏市長会会長は、20日の開会式で、海の課題を若い世代に伝える「海のごちそうフェスティバル」を東京・世田谷区の「三木川ファミリア」で開会式し、海のごちそうを体験や放身コースが由水産部の高橋浩吉教授と共催した。

北関東圏のプリと千葉県のイセエビを使った海のごちそうの提供が、海産物の消費促進に寄与する。今、全農、海産物を食育に活用する「海産物を食育に活用する」の取組が、全農各地で展開されている。海産物の消費促進に寄与する。

## 海のごちそうフェス開催

### 海と食文化フォーラム 食で海を思う心育む

「海のごちそうフェスティバル2023」は、20日の開会式で、海の課題を若い世代に伝える「海のごちそうフェスティバル」を東京・世田谷区の「三木川ファミリア」で開会式し、海のごちそうを体験や放身コースが由水産部の高橋浩吉教授と共催した。



「海と食文化フォーラム」北関東圏市長会会長は、20日の開会式で、海の課題を若い世代に伝える「海のごちそうフェスティバル」を東京・世田谷区の「三木川ファミリア」で開会式し、海のごちそうを体験や放身コースが由水産部の高橋浩吉教授と共催した。

「海と食文化フォーラム」北関東圏市長会会長は、20日の開会式で、海の課題を若い世代に伝える「海のごちそうフェスティバル」を東京・世田谷区の「三木川ファミリア」で開会式し、海のごちそうを体験や放身コースが由水産部の高橋浩吉教授と共催した。



「海のごちそう」を食する参加者

11月7日・日刊食料新聞

日刊食料新聞

2023年11月7日(火曜日) (4)

「海のごちそうフェスティバル2023」

# “アイゴ料理”出すキッチンカーも登場!!

カコ・イマ・ミライを考える回転ずし



「海のごちそうフェスティバル2023」が10月21、22日の土日2日間東京市出田谷区の二子玉川ライズで開催され、地域住民や買い物客、駅利用者など多くの人で賑わった。このイベントは、日本財団海と日本プロジェクトの一環として実施されており、全国4都府県から厳選した海産物や水産加工品全7種類が出店する『海のごちそうマルシェ』や、『海のごちそうキッチン』(写真②)では、全国7か所の「海と食の課題」をメニュー化した料理として販売するキッチンカーが登場した。またメインステージで2日間にわたって展開された海にちなんだトークショー、クイズ大会、プレゼンテーシ

ョンなどを通じて、食と海とのつながりとこれらの未来を考える機会を情報発信した。

とくに賑わっていた「海のごちそうキッチン」では、水温の上昇傾向による生育環境や生態魚種の変化で増えつつある魚種や、職人がつかない魚種や、職焼けの原因となっているアイゴ、ウニを使う



たものが料理として販売されていた。大分県佐伯市からはアイゴをフライにしたその名も「クマ海鮮丼」を提供した。

また増加しているアイゴを主とした北海道産品を出した北海道ラーメンや、マクドナルド有名人大塚からは地元産のロウソクホッケを、さらに産地以外に消費地をターゲットとした小売店も出店。居酒屋を展開する四十八徳間は、価値の低いサメ肉をフライにした「バーガー」を、フード専門の小売・飲食店を展開する「まき」

「海のごちそうキッチン」は回転ずしレーンがはみ出し、盛り皿の協力のもと、事前申し込みで立ち上がったコンニャクをネタにしたずしと、最後にネタのないシャリだけのずしが回ってきた。講師の鹿野高志(カコイマミライ)は、課題を放置すると将来魚が食べられなくなる可能性もある。海について学び、またアイゴなど今食べられる魚を有効活用する。と、このイベントを締めくくった。

また増加しているアイゴを主とした北海道産品を出した北海道ラーメンや、マクドナルド有名人大塚からは地元産のロウソクホッケを、さらに産地以外に消費地をターゲットとした小売店も出店。居酒屋を展開する四十八徳間は、価値の低いサメ肉をフライにした「バーガー」を、フード専門の小売・飲食店を展開する「まき」

たものが料理として販売されていた。大分県佐伯市からはアイゴをフライにしたその名も「クマ海鮮丼」を提供した。

また増加しているアイゴを主とした北海道産品を出した北海道ラーメンや、マクドナルド有名人大塚からは地元産のロウソクホッケを、さらに産地以外に消費地をターゲットとした小売店も出店。居酒屋を展開する四十八徳間は、価値の低いサメ肉をフライにした「バーガー」を、フード専門の小売・飲食店を展開する「まき」

申し込みにしたお祝い人による親子体験プロジェクト「海のごちそう回転ずし」(写真③)が1日2回の計4回行われ、カコ・イマ・ミライ(現在、ミライ未来)のずしがレーンに流れ、これを味わいながら歴史や今後の課題について学ぶというもので、カコイマミライの代表取締役の葉山(カコイマミライ)は「海産物の側面がある」とを学んでいるアリエイゴのずしが流れた。

# 東スポ WEB

東スポ WEB

選手コーナーにもあがり登場！話題のアジに数フレーム撮影

TOP エンタメ 社会・事件 プロレス 格闘技 野球

ジャニーズ お笑い テレビ・ラジオ YouTube 女子アナ アイドル アニメ・声優 映画

イベントに登場した田村亮（左から3人目）

## ロンブー田村亮 高校生と『海のごちそう。に舌鼓「お酒に合うやつを持ってくるのはなんでだろう…」』

2023年10月21日 12:18

コメント 16

お笑いコンビ『ロンブーシャドウズ』の田村亮（51）が21日、二子玉川ウイズ

# TOKYO HEADLINE WEB

TOKYO HEADLINE WEB

SDGs Peace Communication Network Project

SDGsニュース インタビュー 参加する・学ぶ ビースコミュニケーション SDGsとは

## 魚種転換、磯焼け…海の課題が食フェスに！二子玉川ライズ「海のごちそうフェスティバル」

2023.10.19 Web Original SDGsニュース

世田谷区立川の二子玉川ライズにて10月21日、22日に開催する食イベント「海のごちそうフェスティバル2023」を前に、都内で報道陣に向けてトークセッションと試食会が行われた。

SDG CATEGORY

- SDGs SDGsニュース
- SDGs インタビュー
- SDGs 有馬智一郎「SDGsをライフスタイル」
- SDGs SDGsとは
- SDGs ビースコミュニケーション
- SDGs 環境を守る世界子ども未来会議 ビースコミュニケーション賞章 [BEYOND 2023 NEXT FORUM]
- SDGs 参加する・学ぶ [夢の提供施設]

ACCESS BANKING

世田谷区に必要なものは何？小学生たちが「飲み続けたいくなる未来の魚市場」テーマに

中日スポーツ 東京中日スポーツ

広告でコンテンツが隠れる  
この広告を削除する  
この広告にコメントがない  
新に入力済み

ホーム 中日ドラゴンズ 野球 サッカー 芸能・社会 地域スポーツ スポーツ雑貨

▼ 芸能・社会 ▼ 最新ニュース

### 釣り好きの「ロンブー」田村亮、女子高生が作った『希少な海のごちそう』に感激

2023年10月25日 14時20分

📄 印刷 📄 共有 📄 ツイート 📄 共有 📄 共有 📄 共有

おいしいコンビ、ロンドンブーツ1号2号の田村亮（51）が21日、東京都内で行われた「海のごちそうフェスティバル2023」のオープニングイベントにゲスト参加した。

Ads by Google  
この広告の表示を停止  
広告表示設定

「海のごちそうフェスティバル2023」に参加した田村亮（中央）

海水温の上昇など、真夏起きている問題を食を通じて知ってもらおうと「海と食文化フォーラム」が主催したイベント、「日本海ごちそうプロジェクト」が共催した。

オープニングイベントでは、女子高校生たちが未利用魚などを使って、自分たちで作ったさまざまな“海のごちそう”を田村にプレゼンテーション。稱賛されることも多かったメヒカリの唐揚げなどを試食した田村は「おいしい！」「ビールに合いそう！」などと希少な海のごちそうに大感激だった。

釣り好きとしても知られる田村は「高校生の女の子たちが、海の課題に積極的に取り組んでくれるのはうれしいです。今