



キャンペーンは終了しました。

食べて当てよう！

トタペローネ 4 県

「海のごちそうお土産セット」

知ろう、食べよう。海の幸！

10月10日の魚（とと）の日から10月16日までの

1週間は「海のごちそうウィーク」です！

ある研究では、海の温暖化や酸性化などの影響で

2050年には、まぐろ・えび・いか・いくらなどが

獲れなくなるかもしれない、と言われています。

”海のごちそうを食べる”をきっかけに、海的环境や資源のために、
私たちに何ができるかをみんなで考える1週間にしましょう。

海の幸を食べて海のこともっと知ろう！

トタペローネでは「海のごちそうウィーク」キャンペーンを開催！

抽選で20名様に「海のごちそうお土産セット」をプレゼント！

各地域の現状の

山形県と北見

函館で地ブリを ～ブリリアントな海の未来へ～

【現状の課題と背景】

近年、函館市のブリ捕獲量が急増。2017年には全国2位の漁獲量を記録しました。しかし、北海道のブリ消費量は全国平均の2分の1。函館市民もあまり食べません。これは非常にもったいない！トタバローネ函館は、ブリフェス開催等を通じて、函館ならではの「ブリ食文化づくり」に取り組みます。さらに、ブリをきっかけとして海について考え、行動する人を増やします。ともに、函館のブリリアントな未来を創造しましょう！

キャンペーン賞品

トタバローネ4県から厳選された海の幸を用意しました！
キャンペーン応募して「海のごちそう土産セット」をゲットしよう！



- ・ブリの燻製
- ・イクラ醤油漬け
- ・開きホッケ
- ・イカー一夜干し
- ・頭ニシン
- ・函館塩辛



- ・神経絞め真鯛の塩干
- ・ハタハタ醤油干し
- ・甘鯛西京漬け
- ・真いかの塩辛
- ・塩ワカメ
- ・口福カレイ干し
- ・サワラ醤油漬け



- ・シロエビ刺身
- ・富山湾ほたるいか醤油漬
- ・ふくらぎ昆布メ
- ・カレイの一夜干し
- ・カマスの一夜干し
- ・ゲンゲの一夜干し



- ・アカムツ（ノドグロ）の一夜干し
- ・薩摩揚げ詰め合わせ
- ・枕崎カツオのなまり節
- ・枕崎カツオのハラミ燻製
- ・屋久島サバ燻製
- ・きびなごオイル漬け

※賞品内容は写真と異なる場合がございます。
※賞品は選べません。

応募方法

応募方法はカンタン3ステップ。
美味しい海の幸を食べて、海の問題について考えてみよう。

1 ステップ

「トタペローネ」4県のInstagramのアカウントを1つ以上フォローし、対象の投稿に「いいね」をする。

トタペローネ公式アカウント



2 ステップ

多くの人に伝えたい「海の問題」を次の4つの中から選び、感想を考える。

1. 海の温暖化の影響で魚の産地が変わり、地域の食文化と水産業が変化を迫られている。
2. 魚が成長するスピードを考え、適切な量だけを獲る漁をしないと、魚が食べられなくなるかもしれない。
3. 乱獲によって、以前は獲れたが、現在捕れにくくなった魚がいる。
4. 網にかかるが、選別の手間がかかったり、流通がないため、そのまま捨てられている魚がいる。

3 ステップ

4つの対象魚種（ブリ・エビ・タイ・深海魚【アカムツ・キンメダイ・アンコウなど】）の内1つを食べて写真を撮る。

対象魚種（4種類の魚種が対象です）



ブリ



エビ



タイ



深海魚
（アカムツ・キンメダイ・アンコウなど）

ステップ2 で選んだ海の問題の感想と、
ステップ3 で撮った写真を添付したら、

下記ハッシュタグと一緒に投稿！

#海のごちそうウィーク #トタペローネ #海と日本 #日本財団 #2050年には魚が食べられなくなる？ #函館ブリたれカツ #庄内浜の鯛だし麺 #射水シロエビクリーむコロッケ #桜島美味深海バーガー #キャンペーン #インスタキャンペーン

[ハッシュタグをコピーする](#)

募集期間

10/10 (土) ~ 10/31 (土)
魚 (とと) の日 23:59 まで

当選者発表について

当選者には、キャンペーン終了後、InstagramのDMにてご連絡いたします。賞品の発送先等必要な情報をお伺いいたしますが、個人情報につきましては、賞品の発送にのみ使用させていただきます。

