

背景 & 課題

▼この事業の主題（海のどんな課題を解決するのか、学ぶのかといった、テーマ設定と課題・学びポイントの整理）（〇〇を〇〇するプロジェクト）。

- ・富山湾の独特な地形により、世界でも富山だけ物流に乗る量のシロエビが獲れる
- ・白エビは乱獲により漁獲高が一時期大きく減ってしまったが、漁師自ら、漁獲制限などにより近年復活
- ・エコバッグを使うなど、生活の中から自分たちができることを考え、行動し、世界でここにしかない「かがやき」を未来に残す

2020年度実施内容のまとめ

実施①



期間中、飲食店27店舗と連携し、「シロエビ」で地域にムーブメントを起こした

実施②



50名の親子と射水市、シロエビ漁師、水産加工会社、飲食店、富山大学 多数の団体がイベントに参加し、みんなで海の課題を発信

実施③

広告デザインとの統一感：★★★（特に正面に全ての訴求要素が含まれている）

- 高級感/シンプル感：★★
- 食品感/誰かみ：★★
- 若い女性の嗜好感：★★



北海道の日本コロッケ協会と連携し、シロエビくりむコロッケの冷凍食品化、販売交渉中※現在進行中

量的成果（事業の拡がり）

- ① 10月の発売から12月末迄で全店舗で約3500個販売。シロエビくりむコロッケの連携店14店舗中10店舗が販売継続を検討。
- ② 参加した5名の子供が富山湾の課題などを学ぶ事前学習、シロエビ漁などの体験、学んだことを配信するYoutube動画を制作。深い学びにつながった
- ③ シロエビくりむコロッケの冷凍食品商品化。道の駅や百貨店、スーパーなど10店舗に導入、初回製造7,000個販売を目標に活動中。

質的成果（次なる展開への芽）

- ① 飲食店のひとつは通常よりも月10~20万円の売上アップ。新たなご当地グルメとして射水市民を含め、富山県内での認知拡大につながった
- ② 日本コロッケ協会や富山大学芸術文化学部と連携。商品のロゴ、商品パッケージ、販促物（トートバッグ）幅広い展開につながった
- ③ 既に、冷凍食品で商品のサンプルを制作し、パッケージ表示内容の精査や仕様を詰めている段階。卸業者も決まり、販売ルートに目途が立っている状況

2020年度課題点

- 1 シロエビでの海の課題設定が弱く、アクションまでの道のりが長い
- 2 飲食店連携でのオペレーションが煩雑になりがちで、間接的な課題の認知となってしまう、メッセージの浸透性が弱くなる
- 3 テイクアウトに商機が出たが、手間と高価格のため拡がりが難しい

2021年度改善点

- 1 明確でシンプルなメッセージに改定、さらに接点を増やす
- 2 直接的にメッセージを伝える取組により、メッセージの浸透を行う
- 3 冷凍のシロエビくりむコロッケを使った「テイクアウトメニュー」をつくり、部活動・スポーツ団体に海の食育を行い、提供する



シロエビ・クリーヴ・コロquette
SHIRO-EBI CREAM CROQUETTE

世界で唯一「富山湾の宝石」！
そのかがやきを未来にも。

富山湾特有の地形「あいかめ」に生息するシロエビ。活動する範囲が狭いため、数が少なく、水揚げされた瞬間の透명한姿から「富山湾の宝石」と呼ばれています。そして、漁業が成り立つほど漁獲できるのは世界でも富山湾だけ！しかし近年、シロエビの漁獲量が減ってしまいました。そこで射水の漁師たちは、かつて1日4回だった漁を2回まで制限した結果、5年間は約1800だった漁獲量が現在は約250まで激減しました。

海の環境を憂えるも主が誇る人も困窮。もしかしたら、祖からでるごみが、シロエビ達の住処を汚しているかもしれません。

富山湾を守りながら、活動を楽しめる大切さを感じました。エコバッグを使うなど、生活の中から自分たちができることを考え、行動する人を増やしたい。世界でどこにしかない「かがやき」を未来に残しましょう。

シロエビクリーヴコロquetteを訴求する際はシロエビの伝えたいメッセージを必ず記載する




「知ろう食べよう。海の幸！」

海のごちそうお土産セット
20名様に当たる！

[キャンペーン期間] 10/10～10/31

海のごちそうウィーク
日本財団
海ご本 トタペロネ
PROJECT

海のごちそうウィークキャンペーンを、トタペロネ開催の4エリア（函館、庄内浜、射水、桜島）で実施





CBC ゴゴスマ：全国22局で 海のごちそうウィーク放送！

**豪華な海産物セットが当たる！
10/10~10/16「海のごちそうウィーク」**

海のごちそうウィーク

日本 財団
海と日本 PROJECT
トタベローネ

10月10日“魚(とと)の日”~10月16日

山形・庄内浜

トタベローネ「海のごちそうウィーク」キャンペーン
4地域の対象魚種を食べてInstagramに投稿
→抽選で「海のごちそうお土産セット」をプレゼント

イメージ

**2050年には海の温暖化や乱獲などの影響で
マグロ、エビ、イカなどが獲れなくなる可能性も**

海のごちそうウィーク中にトタベローネ4エリアでは海産物が当たるキャンペーンを実施。
キャンペーンを通して海の温暖化による漁獲高の減少などをメディアでも伝えた。

報道等露出



プロジェクトの要所でメディア誘致を実施、話題化。
プロジェクト全体を盛り上げた。

北日本新聞 本紙掲載

- 1 7/2 イベント開催決定
- 2 7/24 海のエール飯スタート
- 3 9/27 クロスベイ イベント開催
- 4 10/6 シロエビ料理作り方紹介
- 5 10/10 シロエビクリームコロッケ提供
- 6 10/27 富山湾の魅力クイズ

テレビ

- 1 8/24 富山テレビ放送/ライブBBT16:25~ 海のエール飯スタート
- 2 9/27 富山テレビ放送/ライブBBT16:25~ クロスベイ イベント開催
- 3 10/14 CBC ゴゴスマ 海のごちそうウィーク 13:55~15:49番組内 60秒枠 ※全国22局で放送
- 4 9/28 チューリップテレビ クロスベイ イベント開催
- 5 10/10 チューリップテレビ ミタノコレクション 土曜 16:54~17:20 番組内180秒

北日本新聞 WEB記事/WEBUN・conocoto

- 1 7/22 海のメッセージ
- 2 9/27 シロエビ漁をクイズで学ぶ トタペローネ射水 押しずし作りも体験
- 3 9/28 たこ焼き機で簡単＆おしゃれ シロエビのアヒージョ
- 4 10/9 シロエビ唐揚げ手巻き レシピ
- 5 10/20 シロエビ漁 YOUTUBER体験
- 6 10/22 シロエビ鍋ができるのは世界で富山だけ！?
- 7 10/27 職人さんは1分で何匹殻をむく?
- 8 10/30 シロエビ殻剥きのコツは?
- 9 11/4 シロエビライスクリームコロッケのレシピ

YAHOO! ニュース

- 7/24 射水16店で 海のエール飯 シロエビ料理スタート
- 9/27 シロエビ漁をクイズで学ぶ トタペローネ射水 押しずし作りも体験

その他WEBニュース

- 9/27 47NEWS シロエビ漁をクイズで学ぶ トタペローネ射水 押しずし作りも体験