

事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

トタペローネ庄内浜 実施報告書

企画概要

企画名	トタペローネ庄内浜
企画の目的・ねらい	「海の魚」を切り口とした地域課題を発信・解決するソーシャルアクション。 地域にはその土地独特の「魚食文化」があり、魚食の恩恵は、恵まれた海洋なくして成り立たない。 地域の海の魅力と、魚の魅力を伝え、地域で課題を抱えている魚の事を知ってもらいたいという思いを込めて、地域の魚をメインとしたメニューを開発し、漁業者と多くの飲食店と連携して展開する事で、ムーブメントを起こすことを目的として実施。 食を通じて、海の大切さや文化・環境を守る思いを伝えていく。
庄内浜の問題ストーリー	山形の海「庄内浜」では昔から鯛釣りが盛んで、藩士の嗜みとして奨励され、魚拓を生み出したり、ハレの日にはお膳でお頭付きの鯛をいただくなど鯛にまつわる文化が色濃く残されている。 庄内浜では海岸線の形状や季節風の関係から養殖は出来ないため、水揚げされる魚の全てが天然魚である。 しかし昭和の終わりには、乱獲などで鯛の漁獲量は年間83tまで減少。 そこで庄内の漁師たちは『番割』と呼ばれる輪番操業の仕組みを全国に先駆けて生み出し、積極的な資源管理を行った。その結果、漁獲量も徐々に回復し再び美しい鯛が獲れる海に戻ってきている。 しかし、食の現場では県外産の養殖鯛が多く消費されており、地元の天然の鯛を食べる文化が失われつつある。天然の魚は季節によって味や身質が違いため、その時々で調理方法も様々。また、コロナウィルスの影響で魚に値が付かず、漁業の現場も非常に厳しい状況にある。 今回のキャンペーンを通じて天然の鯛を見直し、食べることで、限られた恵みを守りながら最大限に生かす庄内浜の取り組みを未来に繋いでいく。
実施期間	2020年7月23日～2021年3月31日

実施概要

1.店舗連携	25店舗の飲食店と連携 オリジナルの「庄内浜の鯛だし麺」を開発 販売
2.販促ツール制作	オリジナルのエチケツトうちわ、フォトフレーム、メニューカード、フライヤーを製作、各店舗に設置
3. イベント・キャンペーン実施	イベントやキャンペーンを8回実施、行政、民間と連携したイベントやキャンペーンも行った。
4. 商品開発	庄内浜の鯛だし味噌と鯛だし醤油 出羽三山「縁」 醤油を開発、販売した。
5.WEB.SNSの運営	WEBやSNSで庄内浜に関する様々な情報を発信
6.メディア露出	テレビ、新聞、雑誌、ラジオにてイベントやキャンペーンについて報じられた。

店舗連携

実施期間	2020年10月10日～12月31日
連携店舗数	25店舗
詳細	ラーメン・和食・洋食・イタリアン・フレンチ・宿泊施設・観光物産館など、様々なジャンルの飲食店25店舗と連携し、「庄内浜の鯛だし麺」を販売。 【庄内産の天然鯛を使う・鯛の色であるピンクを取り入れる・地物の海藻をトッピングに使う】という3つの条件を元に、各店舗がオリジナルでメニューを開発した。 イタリアンで有名な奥田政行シェフの店舗と連携し、山形のみならず東京・銀座の店舗でも展開、また山形県庁と連携し庁内の食堂でも販売。 連携先に庄内浜の食文化の問題を記載した販促ツールを設置しキャンペーンの趣旨や内容を多くの人へ伝えた。HPへのリンクを販促ツールへ記載し、店舗に来た客をサイトへ誘導した。
評価	多くの店で売れ行きが好調であり、店側の希望により当初予定していた販売期間を延長する店舗も複数あった。 鯛だしを使った新たな商品を開発する店舗や、キャンペーンで販売する商品のみでなく全商品に鯛だしを入れて販売する店舗も。 期間終了後もどこの店舗で鯛だし麺が食べられるか問い合わせがあった。 連携先店舗には庄内浜の食文化に起きている問題を記載した販促グッズを設置しており、キャンペーンの趣旨や内容を多くの人へ伝えることになった。

連携店舗リスト

店名	地域	ジャンル	備考
お食事処 とりみ亭	遊佐	ラーメン	
台湾料理 昇龍閣	酒田	ラーメン	
風林火山 酒田店	酒田	ラーメン	
花鳥風月 酒田本店	酒田	ラーメン	期間延長
Café three peace カフェスリーピース	酒田	パスタ	
めん工房 さらしな	酒田	ラーメン	全商品で鯛だし使用に
ホテル リッチ＆ガーデン酒田	酒田	パスタ	
Monte Grande	酒田	パスタ	
ら〜めん はらだ	三川	ラーメン	
ビストロ・デ・ポン	三川	パスタ	期間延長
湯野浜温泉 龍の湯	三川	ラーメン	期間延長
アル・ケッチャーノ	鶴岡	パスタ	
魚亭 岡ざき	鶴岡	ラーメン	
花鳥風月 鶴岡店	鶴岡	ラーメン	期間延長
湯野浜 うしお荘	鶴岡	ラーメン・麦きり	
blanc blanc gastropub (ブランブランガストロパブ)	鶴岡	パスタ	
らーめん みさと	鶴岡	ラーメン	
加茂水族館内 魚匠ダイニング 沖海月	鶴岡	ラーメン	
Ra-Men Dining 晴天の風	鶴岡	ラーメン	ふるさと納税返礼品としての 商品を開発
中華そば 河畔	鶴岡	ラーメン	期間延長
庄内観光物産館 味街道	鶴岡	ラーメン	新商品開発へ
県庁食堂	山形	ラーメン	
花鳥風月 山形南店	山形	ラーメン	期間延長
花鳥風月 山形北町店	山形	ラーメン	期間延長
ヤマガタサングランデロ	東京	パスタ	

事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

連携店舗写真

お食事処 とりみ亭



台湾料理 昇龍閣



風林火山 酒田店



花鳥風月



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

連携店舗写真

Café three peace カフェスリーピース



めん工房 さらしな



ホテル リッチ&ガーデン 酒田



Monte Grande



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

連携店舗写真

ら〜めん はらだ



ビストロ・デ・ポン



湯野浜温泉 龍の湯



アル・ケッチアーノ



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

連携店舗写真

魚亭 岡ざき



うしお荘



blanc blanc gastropub (ブランブランガストロパブ)



らーめん みさと



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

連携店舗写真

魚匠ダイニング 沖海月



Ra-Men Dining 晴天の風



中華そば 河畔



庄内観光物産館 味街道



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

連携店舗写真

県庁食堂



ヤマガタサンダンドロ



販促ツール制作

詳細	オリジナルのエチケットうちわ、メニューカード、フライヤーを制作。 また、イベント時に子どもたちが作成したフォトフレームを連携店舗へ設置。 うちわ、メニューカード、フォトフレーム、フライヤーには庄内浜で起きている海の問題を、フォトフレームには子どもたちがイベントで得た学びがそれぞれ記載され、店舗へ来た客へ学びを共有するツールとなった。
----	---

エチケットうちわ



メニューカード



販促ツール制作

フライヤー



フォトフレーム



イベント・キャンペーン実施

詳細	多くの学びが得られる体験型イベントを7回、キャンペーンを1回実施。参加者総数は1000人以上。 東北電力や県の「つや姫 雪若丸 ブランド化戦略推進本部」、鶴岡市などの民間・行政と連携したキャンペーンやイベントも実施し、幅広い層を巻き込んで行った。魚をさばく、漁村を体験するなど、様々な体験ができるイベントを開催。イベント時に地元の方から庄内浜で起きている課題の説明が行われ、参加者が課題を理解したうえで様々な体験を実施することで、深い学びを得ることができるイベントとなった。沿岸部のみならず内陸でもイベントやキャンペーンを実施し、幅広い地域、世代の人が参加し庄内浜の食文化問題について学んだ。
----	--

イベント・キャンペーン一覧		
オリジナルイベント	7月23日(木・祝)	「海の日 記者発表&試食会」
	9月5日(土)	親子漁村体験会
	9月19日(土)～9月22日(火・祝)	鯛の釣り堀
	9月27日(日)	クリーンアップツアー
	10月10日(土)	さばける塾
行政連携イベント	11月22日(日)	第五回 庄内浜の魚まつりin山形
民間連携イベント	11月6(金),13(金),20(金),27(金)	蔵元洋食
行政連携キャンペーン	10月28日(水)～12月27日(日)	魚の美味しいまち鶴岡キャンペーン

オリジナルイベント

7月23日（木・祝）「海の日 記者発表&試食会」 会場:海テラス由良磯の風

庄内浜で漁獲される鯛を使った「鯛だし麺」試作品のお披露目会を鶴岡市の由良で行った。同時に鯛だし麺の三箇条を発表。「小鯛だし」を練り込んだ麺、新鮮な天然の真鯛の頭などを煮込んで取ったスープと、庄内浜にこだわった新たな「ご当地麺」。試食した関係者からは「タイのうま味があり、おいしい」と好評で、庄内地域をはじめ県内のラーメン店などへの普及を目指すことを情報解禁。新聞2社、テレビ1社の取材。



9月5日（土）「親子漁村体験会」 会場:鶴岡市由良漁港

県内全域から親子10組20名が参加し、漁船に乗りごち網漁の様子を見学、その後獲れた鯛を実際に調理した。

また、浜辺で拾ったマイクロプラスチックを使い万華鏡を製作するとともに連携先店舗に置くフォトフレーム製作を実施。

庄内浜の天然鯛に触れるとともに、海洋ごみを実際に拾う事で海洋ごみ問題、庄内浜に根付いた食文化の両面を学ぶイベントとなった。



オリジナルイベント

9月19日(土)～9月22日(火・祝) 鯛の釣り堀 会場:鶴岡市由良 白山島

鶴岡市由良 白山島の海洋釣り堀に期間限定で真鯛を200匹放流。

9月の大型連休で県内外の行楽客で賑わった。庄内浜の鯛がどうやって取れるのか、現場でレクチャーを行った。

近隣の「海テラス由良磯の風」では鯛丼や鯛飯が販売され、10月から始まるキャンペーンの盛り上げ作りとなった。



9月27日(日)「クリーンアップツアー」 会場:吹浦防災コミュニティセンター

クリーンアップ運動、湧水体験などを行い海洋ごみ問題と海の楽しさを体験するイベント。県内全域から親子13組が参加。拾った海洋ごみで連携店舗に設置するフォトフレームを製作した。

東北公益文科大学の海洋ごみ問題に取り組むサークル「IVUSA」と連携し実施した。庄内の魚が住み続けられるためにも海をキレイに保つことの重要性について学んだ。



オリジナルイベント

10月10日(土)「さばける塾 会場:東北電力(株) 庄内営業所

10月10日(トの日)にキックオフイベントとしてさばける塾を開催。

講師:魚匠ダイニング 沖海月 須田料理長

進行:トタペローネアンバサダー 三浦友加

6組12名が参加して鯛をさばき、「天然鯛の手こね寿司」を料理。

県のブランド米「雪若丸」や東北電力、庄内浜文化伝道師協会とコラボしての実施となった。

講師である「魚匠ダイニング 沖海月」の須田料理長が、鯛だし麺を作り参加者にふるまい、キャンペーンを告知。冒頭にVTR等で庄内浜の食文化の現状を学んだ後、実際に天然の鯛に触れ、さばくことで参加者が庄内浜で起きている海の問題や食文化の重要さを体験した。



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

行政連携イベント

11月22日(日)「第5回 庄内浜の魚祭りin山形」会場:霞城セントラル

山形県の水産振興課が内陸部で開催するイベントと連携して開催した。
庄内浜の水産加工品や屋外ブースでは魚のフライや鉄板焼きなどを販売。
正解すると景品が当たるお魚クイズラリーを実施。
トタペローネアンバサダーと実行委員長による「庄内浜を語る」トークショーを開催。商品開発した『鯛だしみそ』ローンチとして限定50本販売したところ完売。
貝殻やマイクロプラスチックを使ったフォトフレーム、万華鏡製作のワークショップを実施。うちわ、フライヤーの配布も行。約1000名が来場、内陸の県民が庄内浜の文化を体験することができる貴重なイベントとなった。



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

民間連携イベント

11月6日(金)、13日(金)、20日(金)、27日(金)「蔵元洋食」 主催:蔵元洋食実行員会

会場:Restaurant Nico・西洋割烹 花月・RESTAURANT 巳之助・ベルナール酒田・ホテルリッチ&ガーデン酒田

山形県酒田市の5会場で行われた。テーマは地酒と酒田フレンチのマリアージュ。今回はトタペローネタイアップということで、メニューに地魚を必須としてもらう。エチケットうちわをテーブルにセッティングし、参加者へ鯛だし麺キャンペーンのPRとともに庄内浜の課題の啓蒙を行った。



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

行政連携キャンペーン

10月28日(水)～12月27日(日)「魚のおいしいまち鶴岡キャンペーン」

鶴岡市と連携して行ったキャンペーン。

参加店舗で提供する地魚料理を食べて抽選に応募すると、ワインや日本酒が当たるキャンペーンを実施。キャンペーンの一環として「パパっとお家で魚ごはん講座」を開催、4人の料理人が魚の調理法について講座を行った。連携店舗の店主も講師として参加しており、参加者へトタペローネの周知を図った。トタペローネの周知とともに多くの人が庄内浜の食文化に触れることができるキャンペーンとなった。

魚のおいしいまち鶴岡キャンペーン特別企画 / 鶴岡料理人が美味しく食べる調理法を伝授!

パパっとお家で魚ごはん講座

参加費 無料 参加定員 各回20名
開催時間 各回 午後2時半～午後4時
開催会場: 鶴岡駅前マリカ1階 FOODEVER (文化体験スペース)

第1回 11/15 (水)	第2回 11/24 (水)
食材: のどぐろ 講師: 奥田政行氏	食材: ふり 講師: 菅藤剛太氏
第3回 12/1 (火)	第4回 12/19 (水)
食材: さけ 講師: 木村英之氏	食材: まぐろ・さわら 講師: 奥田剛史氏

お問い合わせ・お申し込みはこちら
鶴岡食文化創造都市推進協議会 (鶴岡市役所内) 〒997-8601 鶴岡市馬場町9-25
☎0235-25-2111 (内線527、528、592) [受付時間] 8:30～17:00 (平日のみ)

魚のおいしいまち鶴岡キャンペーン

2020/10/28(水)～12/27(日)

旬の地魚を食べて、豪華賞品をゲット!!

夢の抽選で地魚を食べる蟹に応募できます。

2,300名様に当たる!

A賞 1名 豪華賞品 1名
B賞 2名 豪華賞品 2名
C賞 3名 豪華賞品 3名

抽選会: 12月27日(日) 15:00～17:00 鶴岡市役所1階 鶴岡市会堂



商品開発

詳細	鶴岡市由良地区の漁業女性で構成された「ゆらまちっく海鮮レディース」とともに「庄内浜謹製 浜の鯛だしみそ」を開発 お湯に溶かすだけで本格的な味噌汁を味わえる商品、炒め物、和え物などの料理にも幅広く活用できる。 「天然鯛を食べることが食文化を守ることに繋がる」ということを多くの人に周知するため、ラベルにトタペローネのロゴとその旨を記載して販売。 11月22日の「庄内浜の魚祭りin山形」でも販売した。 道の駅、鶴岡観光物産館、COOPなどで販売。ト連携店の観光物産館よりこれでラーメンを作りたいとの依頼あり、鯛みそラーメンも試作中。現状1000本が完売、増産して上記の流通店舗で追加発売中。 鶴岡市のふるさと納税商品への掲載も決定。
----	---



商品開発

詳細	鶴岡市由良地区の漁業女性で構成された「ゆらまちっく海鮮レディース」とともに、天然小鯛(だい)の焼き干しを使った鯛だししょうゆを新たに開発した。出羽三山の開祖・蜂子皇子が由良から上陸し五穀をもたらしたという伝説に基づき「出羽三山“縁”(えにし)」と命名。 3月16日には由良コミュニティセンターにて発表会が行われ、NHKをはじめ4社のテレビ局、2社の新聞社から取材された。 物産館、道の駅などで3月末現在で約500本を販売。
----	--



3月16日(火) NHK山形



WEB・SNS運営

WEBサイト トタペローネ庄内浜 (tototabelone-shonai.jp)	鯛だし麺を食べていない人やイベントに参加していない層へ向けても、庄内浜の文化や学びを波及する場としてwebサイトを開設。 鯛だし麺提供店舗の情報や、庄内浜に関するコラム、動画、イベント情報等を掲載。様々な情報が得られるサイトを運営。
--	---

コラム記事一覧		
NO.	投稿日	タイトル
1	2020/09/25	漁師だけが手にするお札
2	2020/09/26	年間100日、海の中を見つめる仕事
3	2020/09/26	「吹浦の岩牡蠣」がブランドな理由
4	2020/10/13	酒田湊の繁栄を支えた、豪商の台所
5	2020/11/02	若き料理人が鶴岡の食を体験
6	2020/11/10	庄内浜の魚たちが主役になる2カ月
7	2020/11/17	高校生が作るローカルでレアな魚介パスタ
8	2020/12/01	これであなたも1年安タイ！
9	2020/12/08	“めでたい”儀式で祝う、漁村の結婚式
10	2020/12/21	島国に欠かせない仕事
11	2021/01/01	現代に残る磯釣りの勝負の証し
12	2021/01/22	江戸時代、飛島のルポタージュ
13	2021/02/04	『トタペローネアンバサダー 三浦友加のお忍びレポート』
14	2021/02/18	かまぼこができるまで
15	2021/03/24	鯛のアイシャドウ
16	2021/03/31	(俊は過ぎても)アンコウと庄内浜の話
17	2021/03/31	山と海と、今と昔と、ご縁が結んだひとしづく

WEB・SNS運営

トタペローネ庄内浜 ホームページ



WEB・SNS運営

SNS	新たにtwitter.Instagram.facebookのアカウントを作成。 鯛だし麺のレポートやイベント情報、庄内浜についての数々の学びを発信。 10月10日～10月31日の「ごちそうウィーク」期間には、対象魚種を食べて 海の問題への考えを投稿すると、海のごちそうが当たるというキャンペーンを実施。 キャンペーン参加者の中には過去のさばける塾で学んだことを家庭で実践したという投稿もあり、オンライン上で学びの共有が図られた。
-----	---

twitter



instagram



facebook



WEB・SNS運営

動画制作・放送	庄内浜の食に関する情報を取材し、2分程度の動画を制作した。 制作した動画はテレビで放送するとともに、開設したyoutubeチャンネルにも投稿。SNSでも動画投稿について発信し、拡散。 テレビ、webの両面から情報発信し、山形の海に関する学びを広めた。
---------	---

動画一覧			
NO.	放送期間	タイトル	放送本数
1	2020/10/10～ 2020/10/29	ごち網漁業	12本
2	2020/10/11～ 2020/10/30	ヒラメの畜養	11本
3	2020/10/11～ 2020/10/31	親子漁村体験会～一日密着ドキュメント～	10本
4	2020/11/11～ 2020/12/30	底びき網漁業	29本
5	2020/12/3～ 2020/02/14	定置網漁業	34本
6	2020/10/24～ 2020/12/30	飛島のさし網漁業	23本
7	2020/10/25～ 2020/12/31	料理人が学ぶ漁の現場	23本
8	2021/01/09～ 2021/03/11	狙うは庄内北前ガニ	44本
9	2021/01/02～ 2021/03/11	漁師をねぎらう番屋飯	24本
10	2021/02/20～ 2021/03/31	真冬の貴重な海の恵み ～岩のり～	14本



事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

WEB・SNS運営

二次的波及

トタペローネ庄内浜アンバサダーのご当地料理研究家 三浦友加氏が、自身のyoutubeチャンネルやSNSでキャンペーンの情報や連携先店舗の鯛だし麺のレポートを発信。
また、山形を中心に活動するyoutuberが鯛だし麺のレポート動画を投稿するなど、オンライン上での広がりを見せた。



WEB・SNS運営 PV数等

	Web (PV数)	Twitter (インプレッション 数)	Facebook (エンゲージメント数)	Instagram (インプレッション数)
7月		1244		
8月		3247	8630	
9月		20427	11274	
10月	1797	13727	23253	1122
11月	654	559	13873	4020
12月	1231	3441	2155	537
1月	476	1332	657	0
2月	553	4038	221	0
3月	306	2076	1912	293

メディア露出

詳細	自社の放送のみでなく他局の番組、新聞、雑誌で鯛だし麺キャンペーンやイベントについて取り上げられ、県民が「トタペローネ庄内浜」を知ることになった。また、庄内浜で起きている食文化の問題も同時に取り上げられ、トタペローネで伝えたいメッセージが多くの人々に伝えられた。
----	--

メディア露出一覧	
7月23日	荘内日報
7月23日	Nスタやまがた（テレビユー山形）
8月19日	山形新聞
9月8日	荘内日報
10月10日	Nスタやまがた(テレビユー山形)
10月10日	どよまん(テレビユー山形)
10月14日	荘内日報
10月20日	山形新聞
11月	Cradle 11月号
11月	庄内小僧 11月号
11月7日	やまがたチョイス(さくらんぼテレビ)
11月22日	荘内日報
2月23日	荘内日報
3月17日	荘内日報
3月22日	山形新聞

事業ID:2019525505

事業名:トタペローネ庄内浜

団体名:トタペローネinゆら実行委員会

極秘

7月23日 Nスタやまがた(テレビユー山形)



10月10日 Nスタやまがた(テレビユー山形)



10月10日 どよまん(テレビユー山形)



11月7日 やまがたチョイス(さくらんぼテレビ)



莊內日報 7月23日

山形新聞 8月19日

[illegible]

莊内日報 10月14日

[illegible]

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

庄内浜の魅力と魚のおいしさ 届けタイ

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

新鮮な魚介類を使った、旬の味。

莊內日報 9月8日

[illegible]

庄内日報 11月22日



庄内日報 2月23日



庄内日報 3月17日



山形新聞 3月22日



隔月情報誌「Cradle」 11月号



月刊誌 「庄内小僧」11月号

