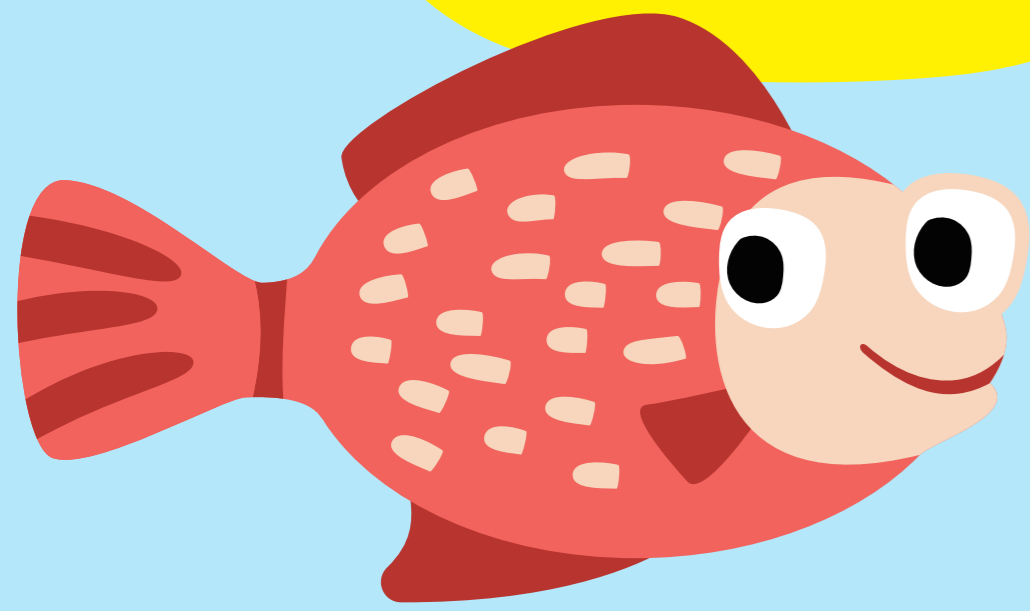


お い し ん かい

かごしま美味深海 フェスティバル

かごしまの
深海魚を
知って



深海魚はすぐンゴに

Deep Use

かごしま
美味深海

おいしんかい

Deepな恵みを守り育もう

水深200m以上の
深さを、
深海と言います。

おいしく
食べよう!!



2021 10.18(月) ▶ 11.14(日)

鹿児島島の美味しい深海魚が食べられます!

豊かな鹿児島島の海では、深海に住むエビを狙った底引き網漁が盛んです。

その際、とても美味しい深海魚も水揚げされますが、

数量や選別の手間などの理由から、ほとんど市場に流通していません。

このイベントは、鹿児島県内の飲食店・キッチンカーと連携し

深海魚を美味しく食べる取り組みです。

この機会に、ぜひ隠れた鹿児島のお宝を味わってみてください!

一部店舗では
10月1日～
スタート!



どんな
深海魚に
会えるかな?



参加店舗はこちら ※随時更新中!

【主催】海と食の地域モデル in かごしま実行委員会

【共催】日本財団 海と日本プロジェクト

<https://kagoshima-oishinkai.jp>

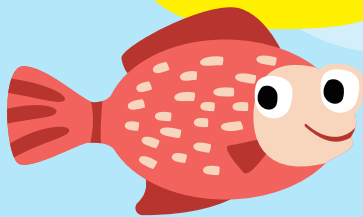
かごしま美味深海

検索

お い し ん かい

かごしま美味深海 フェスティバル

かごしまの
深海魚を
知って



深海魚はすぐソコに

Deep Use

かごしま
美味深海

おいしんかい

Deepな恵みを守り育もう

水深200m以上の
深さを、
深海と言います。



おいしく
食べよう!!

2021 10.18(月) ▶ 11.14(日)

鹿児島島の美味しい深海魚が食べられます!

一部店舗では
10月1日～
スタート!



豊かな鹿児島島の海では、深海に住むエビを狙った底引き網漁が盛んです。

その際、とても美味しい深海魚も水揚げされますが、

数量や選別の手間などの理由から、ほとんど市場に流通していません。

このイベントは、鹿児島県内の飲食店・キッチンカーと連携し

深海魚を美味しく食べる取り組みです。

この機会に、ぜひ隠れた鹿児島のお宝を味わってみてください!

どんな
深海魚に
会えるかな?

参加店舗はこちら
※随時更新中!



【主催】海と食の地域モデル in かごしま実行委員会

【共催】日本財団 海と日本プロジェクト

<https://kagoshima-oishinkai.jp>

かごしま美味深海

検索

お い し ん か い

かごしま美味深海 フェスティバル

深海魚はすぐ近くに

かごしまの
深海魚を
知って



Deep Sea

かごしま
美味深海

おいしんかい

Deepな恵みを守り育もう

水深200m以上の
深さを、
深海と言います。



おいしく
食べよう!!

2021 10.18 (月) ▶ 11.14 (日)

一部店舗では
10月1日～
スタート!

鹿児島島の美味しい深海魚が
食べられます!

どんな
深海魚に
会えるかな?

参加店舗はこちら
※随時更新中!



【主催】海と食の地域モデル in かごしま実行委員会
【共催】日本財団 海と日本プロジェクト

<https://kagoshima-oishinkai.jp>

かごしま美味深海

検索

深海魚はすぐソコに

Deep Use

かごしま
美味深海

おいしんかい

Deepな恵みを守り育もう

お い し ん かい
かごしま美味深海
フェスティバル
スタンプラリー

2021 10.18(日) ▶ 11.14(日)

対象店で
スタンプを
集めて

お得を
ゲット!!

かごしま美味深海

検索



Dr. Johnny DEEP



答え/○ 水揚げされたばかりの新鮮な深海魚を地元鹿児島で消費することは地産地消となり、鹿児島の海を守ることにつながります。



Q4. 鹿児島で食べると、鹿児島産の深海魚は、

答え/× とても美味しい深海魚ですが、選別に手間がかかることや、数やサイズが不揃いなどの理由で、市場にはあまり出回りません。

Q3. 美味しいのは、深海魚は、



答え/× メヒカリや、煮付けが美味しいキンメダイ、薩摩甘エビとも呼ばれるタカエビなどお馴染みの魚やエビも、実は鹿児島で獲れる深海魚なんです!

答え/○ 桜島を抱く錦江湾は、最大水深237mの深海。離島周辺には深い海溝も分布しています。

Q2. 普段、魚屋さんがスーパー、コンビニ、



Q1. 鹿児島近海は、深海だらけです。

かごしま美味深海

日本財団 THE NIPPON FOUNDATION 海と日本 PROJECT

このイベントは、次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる「日本財団「海と日本プロジェクト」」の一環です。

かごしま美味深海フェスティバル

かごしまの深海魚を知って



深海魚はすぐソコに



水深200m以上の深さを、深海と言います。



おいしく食べよう!!

一部店舗では10月1日～スタート!

2021 10.18(月) ▶ 11.14(日)

鹿児島産の美味しい深海魚が食べられます!

どんな深海魚に会えるかな?

【主催】海と食の地域モデル in かごしま実行委員会
【共催】日本財団 海と日本プロジェクト

参加店舗はこちら ※随時更新中!

