

# 海と食の地域モデルin庄内浜 実施報告書

## 企画概要

企画名	天然印 庄内浜テロワール
企画の目的・ねらい	<p>「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。</p>
庄内浜の課題ストーリー	<p>古来より、庄内浜では天然魚のみが水揚げされてきた。 庄内浜では、季節によって味や身質が異なる天然魚を美味しく味わう調理工夫が伝えられてきた。海や魚の変化に向き合うことで、海と人が豊かな「食文化」を共に作り上げてきた。 しかし、現代の庄内浜では、ライフスタイルの変化と共に「天然魚の食文化」が失われつつあり、人が海に目を向ける機会が減っている。 今、海で起きている機器や変化も見過ごされようとしている。 庄内浜テロワールが目指すのは「海と人との共存」 海の課題に目を向けて、この豊かな海を未来へ引き継いでいく。</p>
実施期間	2020年7月22日～

## 実施概要

1.店舗連携	32店舗の飲食店と連携 「庄内浜の鯛だし麺」を販売
2.販促ツール制作	オリジナルのエチケツトうちわ、、メニューカード、フライヤー、のぼりを製作、各店舗に設置
3. イベント・キャンペーン実施	地元団体、自治体と連携したイベントやキャンペーンの実施
4.WEB.SNSの運営	WEBやSNSで庄内浜に関する様々な情報を発信
5.商品開発	家庭用の鯛だし麺を開発、販売

## 店舗連携

実施期間	2021年7月24日～10/31
連携店舗数	32店舗
詳細	<p>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32店舗と連携し、「庄内浜の鯛だし麺」を販売。</p> <p>【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。</p> <p>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。</p>
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や、通年での販売に切り替えたお店もあり

# 連携店舗リスト

店名	地域	備考	
お食事処 とりみ亭	酒田市	昨年度参加	
中国四川料理 仁			
のみ、くい 圓福			
レストラン鳳花園			
めん工房さらしな		昨年度参加	
洋風郷土料理レストラン巳之助			
カフェスリーピース		昨年度参加	
肉バル イチノイチノイチ(ホテルリッチ&ガーデン酒田内)		昨年度参加 販売期間延長	
花鳥風月 酒田本店		昨年度参加	
喰居来居や 和ん			
酒田夢の倶楽			
Montegrande		昨年度参加	
ReeeNa		販売期間延長	
酒田のラーメン 月			
花やラーメン			
花鳥風月鶴岡店		鶴岡市	昨年度参加
加茂水族館内 魚匠ダイニング沖海月	昨年度参加		
らーめん みさと	昨年度参加		
晴天の風	昨年度参加		
湯野浜温泉 うしお荘	昨年度参加		
庄内観光物産館 味街道	昨年度参加		
庄内観光物産館 庄内庵			
奥湯野浜温泉 龍の湯	昨年度参加		
和定食 滝太郎	販売期間延長		
天金			
庄内ラーメン街道			
ら〜めんはらだ	三川町		昨年度参加
シベールの杜 天童店 シベールズカフェ	天童市		
シベール ファクトリーメゾン シベールズカフェ	山形市		
(株)県庁食堂		昨年度参加	
花鳥風月山形南店		昨年度参加	
花鳥風月山形北店		昨年度参加	

# 連携店舗写真

お食事処 とりみ亭



中国四川料理 仁



のみ、くい 圓福



レストラン 凰花園



めん工房さらしな



洋風郷土料理レストラン 巳之助



カフェスリーピース



肉バルイチノイチノイチ  
(ホテルリッチ&ガーデン酒田内)



花鳥風月  
(酒田本店・鶴岡店・山形北店  
・山形南店)



喰居来居や 和ん



酒田夢の倶楽



montegrande



# 連携店舗写真

酒田のラーメン 月



花やラーメン



ReeNa



加茂水族館内  
魚匠ダイニング沖海月



らーめん みさと



晴天の風



湯野浜温泉 うしお荘



庄内観光物産館 味街道



庄内観光物産館 庄内庵



奥湯野浜温泉 龍の湯



和定食 瀧太郎



天金



# 連携店舗写真

庄内ラーメン街道



ら〜めんはらだ



シベールの杜 天童店  
シベールズカフェ



シベールファクトリーメゾン  
シベールズカフェ



(株)県庁食堂



# 販促ツール制作

## 詳細

オリジナルのランチョンマット、三角POP、エチケットうちわ、メニューカード、フライヤーを連携店舗へ設置。

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



## 三角POP



# 販促ツール制作

フライヤー



のぼり・卓上のぼり



# 販促ツール制作

ランチョンマット

**1** 天然印 庄内浜テロワールって こういうコト!

約130種の魚種が水揚げされる豊かな海!

古来より、庄内浜では天然魚のみが水揚げされてきました。

**2** 庄内浜では、季節によって味や身質が異なる天然魚を美味しく味わう調理工夫が伝えられてきました。海や魚の変化に合うことで、海と人が豊かな「食文化」を共に作り上げてきました。

**3** しかし…現代の庄内浜では、ライフスタイルの変化と共に「天然魚の食文化」が失われつつあり、人が海に目を向ける機会が減っています。今、海で起きている危機や変化を見逃さず向き合おうとしているのです。

**4** 庄内浜テロワールが目指すのは「海と人との共存」。皆さん海の課題に目を向けて、この豊かな海を未来へ引き継いでいきましょう!

**5** 庄内浜と鯛のタイアップ 庄内浜の鯛だし麺!!

まずは僕を食べてみて! あいしゅま

共存

~庄内浜の食文化を知ること それは海に寄り添うこと~



## イベント・キャンペーン実施

イベント・キャンペーン一覧		
オリジナルイベント	7月22日(木・祝)	「庄内浜テロワール キックオフイベント」
	10月16日(土) ※ごちそうウィーク期間	海のマルシェin酒田
	11月3日(水・祝)	親子漁村体験会
	11月9日(火)	庄内浜テロワール クロストークイベント 次世代料理人コンテスト連携
	10月	学生メニュー開発コンテスト
民間連携イベント	7月30日(金)31日(土)	蔵元洋食
	10月10日(日)※ごちそうウィーク期間	魚魚フェス連携
行政連携イベント	10月23日(土)～1月10日(月)	やまがたハイブリッド環境展
行政連携キャンペーン	9月18日(土)～11月30日(火)	おいしい山形 秋の旬の魚キャンペーン

# オリジナルイベント

7月22日（木・祝）「庄内浜テロワール キックオフイベント」 会場：海テラス由良磯の風

7月24日から開始する「鯛だし麺」キャンペーンに先駆けて、「庄内浜テロワール」のキックオフイベントを実施。実行委員長から庄内浜で起きている海の課題や、庄内浜テロワールが実施していく内容について説明が行われた。その後、鯛だし麺の試食会を実施。地元住民らが参加し、TV1社、新聞2社から取材が行われた。



# オリジナルイベント

10月16日(土)「海のマルシェin酒田」 会場:さかた海鮮市場周辺

共催:酒田市

協力:山形県港湾事務所 山形県庄内総合支庁水産振興課 山形県水産研究所 海上保安庁酒田海上保安部 山形県漁業協同組合 庄内浜文化伝道師協会 さかた海鮮市場 みなと市場

「海のごちそうウィーク」(10/10～10/16)の最終日にマルシェ形式のイベントを実施した。「海」に関わる商品を販売している飲食店などが出店者として参加し、ウィークの盛り上げを図った。会場では飲食物の販売のみでなく、海洋ごみについて学べるブースや乗船体験のブースなど、海の課題や魅力を体験できる場を設けた。

ステージイベントとして、庄内浜文化伝道師協会による、浜文化を伝えるトークイベントを行った。

また、学生が考案した「鯛だし麺」「鯛を使ったフリーメニュー」の発表をステージ上で行い、学生が海への思いや考えを発表した。

2148人が来場し、来場者全員に庄内浜テロワールで伝えていくメッセージを記載したフライヤーを配布。トークイベント等と合わせて多くの来場者へ庄内浜の魅力や課題、メッセージを伝えることのできるイベントとなった。

地元自治体や漁協など、漁業関係において地元の核となる団体と協力しての開催となった。

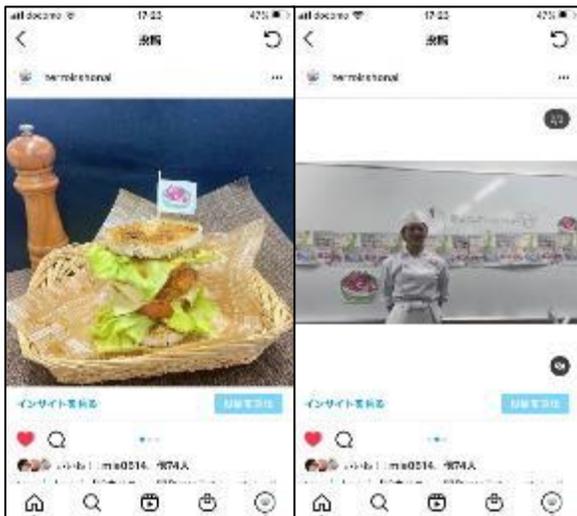


配布チラシ

# オリジナルイベント(教育機関連携)

10月8日(金)～ 学生メニュー開発コンテスト

酒田調理師専門学校・酒田南高等学校の生徒が「庄内浜の鯛だし麺」を考案し、コンテストを開催。学校側から鯛だし麺のみでなく「鯛を使ったフリーメニュー」も是非提案してほしいとの依頼により、「鯛だし麺」「フリーメニュー」の2パターンを各校の生徒が考案した。最終的には合計8メニューが提出され、SNS上での投票と「海のマルシェin酒田」での会場投票を実施。SNSには、学生がメニューに込めた海への思いを語るプレゼン動画を掲載した。海のマルシェでは学生が「庄内浜の浜文化を未来へ伝え、綺麗な海を未来へ引き継いでいきたい」というような、海への思いを発表する場を設けた。若年層が海について向き合う機会となるとともに、学生の考えを多くの人へ共有する企画となった。



# オリジナルイベント

11月3日(水・祝) 親子漁村体験会

庄内の浜文化を体験する参加型イベントを開催。

県内から小学生の親子8組が参加した。

参加者たちは漁の水揚げや漁師の休憩所である「番屋」を見学したのち、造船所を見学し、浜での漁の現場を学んだ。

その後、獲れた鯛を実際に調理し、魚のさばきを体験した。海岸のクリーンアップ活動も実施し、漁村文化と海洋環境について学ぶイベントとなった。

内陸からの参加者も多く、幅広い層へ向け学びを伝えることができた。



# オリジナルイベント

11月9日(火)次世代クロストーク

庄内浜の次世代の海の担い手によるクロストークイベントを開催。  
鶴岡市が開催している「次世代料理人コンテスト」2019受賞者である料理人、漁業者、水産高校の生徒が、庄内浜の課題再認識と課題解決に向けたトークを行った。  
トークの様子はyoutubeで生配信を行い、オンライン上でも課題解決について共有する機会となった  
また、料理人が天然魚を使用した弁当を作り、水産高校の生徒へ振舞われ、食事中に料理人から生徒へ向けて、庄内浜の特徴や魅力を伝えた。





# 行政連携イベント

10月23日(土)～1月10日(月) やまがたハイブリッド環境展

山形県が実施している環境展との連携  
環境活動を行う様々な団体が出展を行っている。  
県の水産振興課から、「庄内浜テロワールの活動を是非紹介させてほしい」との依頼により、  
水産振興課のコンテンツの一つとして本事業が紹介された。





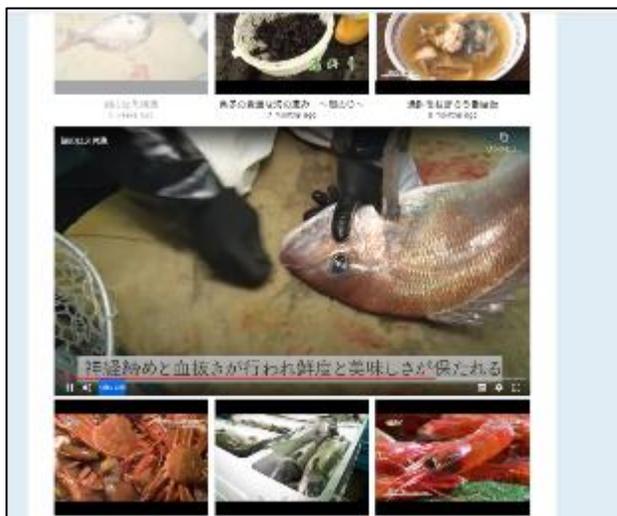
# WEB・SNS運営

WEBサイト  
[庄内浜テロワール  
 \(terroir-shonaihama.jp\)](http://terroir-shonaihama.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。



## 浜文化を取材した動画・コラムの発信



SNS	<p>新たにtwitter.Instagram.facebookのアカウントにて情報を発信。          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。          アンバサダーとしてご当地タレントの三浦友加さんがSNSにて鯛だし麺の          レポートやイベント情報を発信</p>
-----	--

## twitter



## instagram



## facebook



## アンバサダー三浦友加 SNS



# 商品開発

2022年2月～

県内の製麺所と協力して、家庭用の鯛だし麺を販売。  
パッケージには本事業のメインメッセージを記載し、実際に店舗で鯛だし麺を食していない層に対しても海のメッセージを伝えるツールとなっている。  
観光物産館、道の駅で販売中



庄内浜  
テロワールの  
ホームページ

日本海プロジェクト  
庄内浜の食文化を知ること  
それは海に寄り添うこと

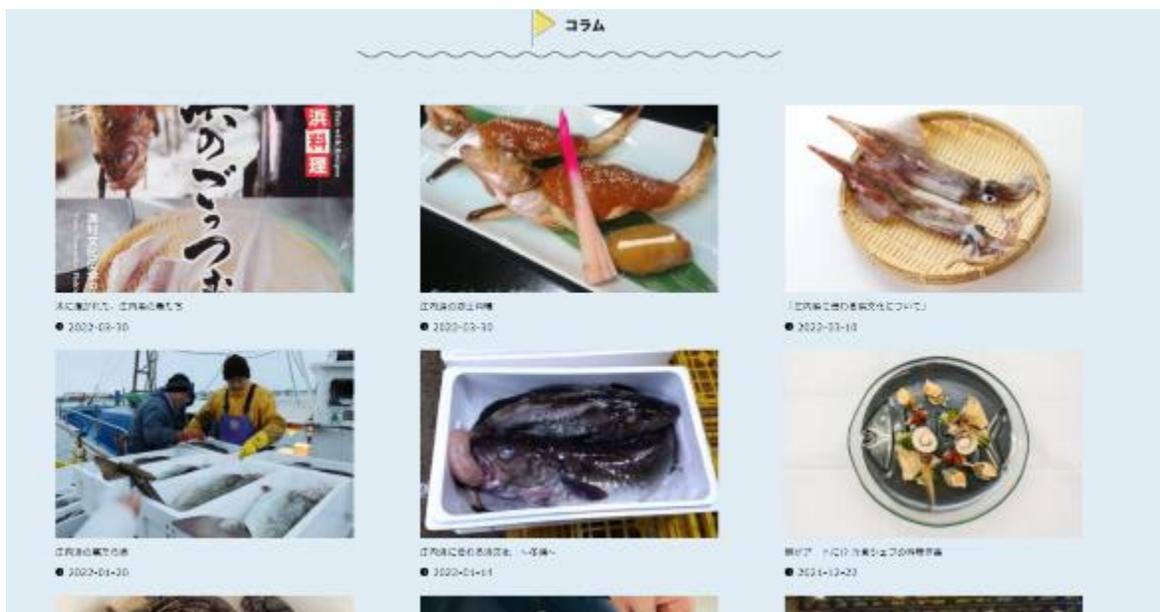
庄内浜テロワールが目指すのは  
「海と人との共存」  
皆さん海の課題に目を向けて、  
この豊かな海を  
未来へ引き継いでいきましょう!



# コラム記事制作

庄内浜の浜文化を伝えるコラム記事を制作、WEBで発信を行った。

コラムリスト			
1	酒調ランチ	9	庄内人がこよなく愛す「川ガニ」
2	手作りのえご練り	10	鯛がアートに
3	「浜のかあちゃん」	11	庄内浜に伝わる浜文化～冬～
4	「酒田の塩」	12	庄内浜の寒だら漁
5	海の中の森「藻場」	13	庄内浜に伝わる浜文化
6	ニシン長者のお宅拝見	14	庄内浜の郷土料理
7	次世代クロストーク	15	本に描かれた、庄内浜の魚たち
8	庄内浜の食べるラー油		



# メディア露出(動画制作)

鯛だし麺キャンペーンの告知動画(15秒)、浜文化を伝える動画(120秒)を制作し、CM枠にて複数回放送

## 動画リスト

1	鯛のはえ縄漁
2	甘鯛漁
3	庄内浜を学ぶ教室
4	漁村体験会
5	クロストークイベント
6	鮭の遡上
7	元気な浜店
8	庄内浜文化伝道師協会
9	ふぐ漁



15秒CM 7/24~10/31 415回放送  
 120秒動画 8/1~3/31 88回放送

# メディア露出

7月22日 Nスタやまがた(テレビユー山形)



11月9日 Nスタやまがた(テレビユー山形)



# メディア露出

11月9日 Nスタやまがた(テレビユー山形)









# 地元の声・自主的な動きまとめ

## 飲食店

・店舗（龍の湯）が自ら新商品のお披露目試食会を実施。実行委員長あてに庄内浜テロワールについての講演の依頼があり、試食会に参加した地元の人々へ庄内浜テロワールの説明が行われた。



・「reena」「肉バルイチノイチノイチ(ホテルリッチ&ガーデン酒田)」「和定食 瀧太郎」などですでに販売期間の延長が決定している。

・高速道路のICに隣接した庄内観光物産館(鶴岡市・年間約100万人来場)では独自に作った大きなメニュー看板を掲示し、観光客に向けて「名産品」として大きなPRを行っている。

店内では地域の特産品を集めたゾーンに課題魚として設定した鯛のコーナーを定期的に設置。

庄内浜テロワールにて商品化した様々な物品を専用POPと共に並べて販売している。



## 行政

・山形県も本事業に対する関心が非常に高く、海から離れた内陸部に位置する山形県庁内の食堂でも鯛だし麺の販売を行っている



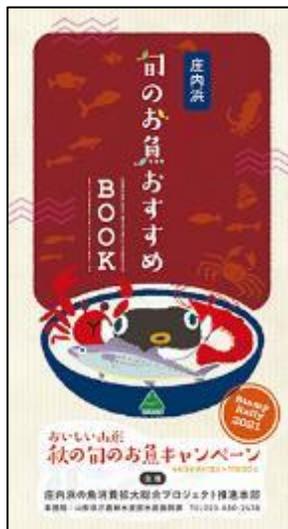
・山形県庁のロビーに設置しているモニターでは、本事業で制作した動画が放映されている。

# 行政

・本年度10月に行われる県の環境展にて、山形県水産振興課が出展する内容の中に「庄内浜テロワール」をコンテンツとして紹介したいとの依頼。  
 県で新たな特産品を作り上げている優良事例として、発信したいとの依頼である。



・「秋の旬の魚キャンペーン」など県の実施している各種施策にて連携したい旨を県側から依頼されることも多く、紹介文や事例紹介を恒常的に行っており行政関係者の中での浸透も大きいものがある。



### 知っている? 庄内産ブランド

- 庄内おばこサワラ**  
 庄内産サワラは、清流で育ち、味も香りも抜群です。お刺身や天ぷら、煮付けなど、様々な調理法で楽しめます。
- 庄内北前ガニ**  
 庄内産の北前ガニは、殻も旨味も濃厚です。お刺身や味噌汁、鍋などに最適です。
- 天然とらふで**  
 庄内産の天然とらふでは、殻も旨味も濃厚です。お刺身や味噌汁、鍋などに最適です。

漁師のプライドが詰まった極上のブランド魚は、庄内のあちこで堪能できます。

**庄内北前ガニキャンペーン**  
 9月15日～9月30日

**庄内おばこサワラキャンペーン**  
 9月15日～9月30日

**天然とらふでキャンペーン**  
 9月15日～9月30日

**庄内産の調子も嬉しい**  
 庄内産の調子も嬉しい。お刺身や天ぷら、煮付けなど、様々な調理法で楽しめます。

### 「やまがた庄内浜の魚見探店」を2店舗利用してスタンプラリーに挑戦しよう!

詳しくは青紙「スタンプラリー参加申込」をご覧ください。

990-8570

山形県庄内市  
 山形県庄内市  
 庄内浜の消費拡大  
 総合プロジェクト推進本部事務局

氏名	住所	電話

〒990-8570 山形県庄内市  
 庄内浜の消費拡大総合プロジェクト推進本部事務局

※お申し込みは9月15日～9月30日までです。

## 行政

・山形県水産振興課が独自に「庄内浜鯛だし麵制覇鯛」を結成。公式SNSアカウント(facebook instagram)「やまがたさかなび」にて各店舗の鯛だし麵の紹介を行っている



・山形県水産振興課が、本事業で制作した漁の動画のDVDを県内のスーパー等に配布。鮮魚コーナーなどで動画が放映されている。

・上記の「やまがたさかなび」にてイベントの様子を掲載





## 教育機関

庄内浜テロワールのWEBサイトから興味を持った酒田南高校から、授業の一環として、庄内浜の文化や課題などについて講義を行ってほしいとの依頼があった。また、同校では、課題魚たる鯛を使った新メニュー開発を授業として行いたいとの意向あり。



酒田調理師専門が定期的に行っている「酒調ランチ」と連携し、庄内浜テロワールのメッセージを伝えた。同校でも授業の一環として鯛だし麺のメニュー開発を実施予定。



# 地域団体

昨年度開発した商品「鯛だし味噌・醤油」は現在も継続して販売。  
 共同開発した、「ゆらまちっく戦略会議」が各所に事業趣旨説明、声かけを行い、販路を拡大している。  
 昨年度販売していた道の駅、物産館、生協などに加え、東京のアンテナショップ(おいしい山形プラザ)や  
 県内の様々な食品、土産を扱う「清川屋」でも複数店で販売、販路を拡大中。  
 商品をきっかけに庄内浜テロワールや鯛だし麺について知ったという声も。

「ゆらまちっく戦略会議」が「鯛だし醤油」を【山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」】にエントリー。  
 「調味料・その他部門」で最優秀賞を受賞。

別紙1		令和3年度(第2回) 山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」最優秀賞受賞食品				
賞状	部門	企業名	食品名	販売価格【入数】	写真	食品の概要及び特長ポイント
山形のうまいものコンテスト最優秀賞	菓子部門	株式会社 たかはたファーム (高田町)	つや姫ブレンド	240円【83g/個】		フランスのデザートであるリオレ (Riz au lait) はお米、au laitはミルクの意味)。山形県産のお米「つや姫」をミルクで煮込み、バニラビーンズと国産バターなどで香り高く仕上げた商品。 産地のお米「つや姫」を使い、味の仕上がりが高く評価。 【主な販売先】山形県史苑、山形県観光物産館 道の駅よねざわ
	土産部門	株式会社 テスタフズ (米沢市)	山形県産黒毛和牛 角煮のし	540円【10g/個】		県産の「つや姫」、もち米、角煮の煮汁、昆布だし、人参、干し椎茸を使った炊込みご飯に、柔らかく煮込んだ角煮をのせた商品。化学調味料は一切使用していない。 山形県産黒毛和牛を使用した食味やパッケージが高く評価。 【主な販売先】自社直販
	畜産部門・山形産物加工部門	株式会社 オール食品工場 山形支店 (新庄市)	山形さくらんぼ ぼんぼろ スモークチキンしも	724円【190g/P】		ブランド鶏である山形さくらんぼ鶏のモモ肉を塩のチップで巻いてじっくり燻製した食品。食品添加物は一切使用していない。 山形さくらんぼ鶏の柔らかさが感じられ、ステーキの垂りも高く評価。 【主な販売先】イオン山形北店、豊や新庄駅前店、入船店
畜産部門	アルコール部門	酒田醸造株式会社 (遊佐町)	どSOLソーダ	3850円【520ml x 3本】(新庄原産)		産地のお米と鳥海山の伏流水で作ったどぶろくと県産のヨーグルトを組み合わせた商品。フレーン、ゆず葉、さくらんぼ味のセット。 産地のヨーグルトを使い、飲みやすさが高く評価。 【主な販売先】本川原商店、チェリーランドまがえ
	惣菜部門	株式会社 佐藤 (鶴岡市)	三、なすび	1000円【1袋50g x 3袋/箱】		戻り箸子のからし漬け。船倉に、みそ汁のセット商品。出羽三山の山伏をイメージした市松模様のパッケージに個性の良い「三、なすび」というネーミング。 ほんのりと、乾燥保存でお土産にも良いと高く評価。 【主な販売先】自社直販
	果菜加工部門	MOMIATU 牧野菓子 (村岡町)	庄内町のほしごきさん	1200円【50g/箱】		干し柿を食べたことのない若い人にも食べてもらえるよう、見立目と味にこだわった商品。パッケージの縦長のシルエットは、手に取りやすく、誤りがない特色。庄内地方の干し柿を加工している。 干し柿の味が感じられ、パッケージも高く評価。 【主な販売先】なんでもバザールあつでは
調味料・その他部門	飲料部門	株式会社 小嶋製本舗 (米沢市)	小嶋製本舗 米麹のおまかせ pure	432円【135g/P】		山形県産米(はえぬぎ)を100%使用。砂糖・香料・着色料・保存料、すべて無添加。「吟醸酒に特化したコップに注いで飲む」という乾杯形態が主である甘酒に於いて、「飲み切りサイズの小容量パウチ容器で持ち運ぶ」という、従来形態を改良した商品。 味や飲みやすさのほか、パッケージも高く評価。 【主な販売先】酒造商対話「東光の酒蔵」(庄内酒蔵本)
	調味料・その他部門	海鮮レディーズ (鶴岡市)	鯛だし醤油「出羽三山 練」	1000円【50g/本】		由緒ある文七の代表格である「小嶋だし」を使用した商品。庄内と山形との縁から「出羽三山 練 (SHI)」と命名。 「小嶋だし」を使った食味のほか、コンセプトも高く評価。 【主な販売先】庄内観光物産館、出羽三山神社 道の駅しやりん

【参考】パッケージデザイン賞(受賞食品のうちパッケージデザイン部門に選出されているもの)





# その他

鯛だし麺を食べた一般の方が庄内浜テロワールについて紹介する動画をyoutubeに投稿  
オンライン上での広がりを見せている。



イベント参加者や協力団体が「#庄内浜テロワール」「#海と日本」といったタグをつけ各々のSNSにてイベントの様子等を掲載

