



海のごちそうウィーク2022 実施報告書

一般社団法人 海と食文化フォーラム

2022年11月

目次

1. プロジェクト概要	2
2. 実施企画概要	5
3. 実施企画報告	7
(1) エリア事務局 連携企画（動画制作・放送、SNS発信等）	8
(2) 地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携	105
(3) 地域モデル事業：連携企画（イベント・WEB・SNS）	133
(4) 地域モデル事業：推進パートナー連携	139
(5) 海のごちそうウィーク推進パートナー連携	145
(6) 海のごちそうウィーク重点施策連携	150
(7) 日本さばける塾	222
(8) 海のごちそうフェスティバル2022	231
(9) 海のごちそうウィークSNS投稿キャンペーン	247
4. 制作物関係	253
(1) 海のごちそうACTIONポスター	254
(2) 海のごちそうCM	255
(3) 海のごちそうブックレット	256
(4) 海のごちそうウィーク・フェスティバル WEB・SNS	257
(5) 海のごちそうウィーク・フェスティバル 制作ツール	258
5. 広報実績	259
(1) 広報露出一覧	260
(2) 広報露出内容	266

1. プロジェクト概要

1. プロジェクト概要

一般社団法人 海と食文化フォーラムは、10月10日（“トト”=魚の日）～10月16日の1週間を「海のごちそうウィーク」として、日本財団「海と日本プロジェクト」との共催により、この期間中、全国の飲食店やお魚屋さん、都道府県、海と日本プロジェクト関連事業者によるSNS投稿キャンペーンや情報発信、連携企画を展開。また、プレイベントとして10月8日・9日には「海のごちそうフェスティバル2022」を開催しました。メインメッセージ「知れば知るほど、海はおいしい。」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ全国の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げます。



名称	海のごちそうウィーク
期間	2022年10月10日（“トト”=魚の日）～10月16日
内容	「海のごちそう」をきっかけに、海に関する情報発信や海の未来を考える機会提供のイベント、キャンペーン
開催地	イベントは各実施場所、キャンペーンは日本全国対象
公式サイト	https://shoku.uminohi.jp/gochiso-week/



メインメッセージ

知れば知るほど、海はおいしい。



メッセージ全文

海の幸をおいしく食べる方法、知っていますか。

実は、凄腕のシェフじゃなくても
食材や料理をおいしい！と感じることがあるんです。
特定の種類だけ釣りすぎないようにしている漁師さん。
生態系を保つために、普段食べない食材も並べる市場。

知恵や工夫を凝らした、伝統的な食文化。
知ることでも味わい深くなり、食卓に大きな感動を生むのも
海のごちそうの魅力です。

さあ、知られざるストーリーが、あなたを待っています。

知れば知るほど、海はおいしい。

2. 实施企画概要

海のごちそうフェスティバル開催

10月8日・9日、47都道府県協力・後援を得て有明ガーデンにて大規模に開催。ステージイベントの他、47都道府県の商品をマルシェで販売。また、フードトラック8台で地域モデルの開発メニューの販売も実施。

来場者数 24,200人 (前年比220%)
総売上 3,584,095円 (前年比155%)



海のごちそうウィーク SNSキャンペーンの実施

海のごちそうウィーク期間中に、Twitter投稿キャンペーンを実施。海のメッセージ動画を発信し、大きな反響があり、メッセージに共感する多数のコメントが寄せられました。

動画再生回数 16,672回
応募者数 1,038件



海のごちそうウィーク 飲食店・小売店連携の実施 & メッセージの発信

各地の海の課題からメニューを開発。全国の飲食店・小売店でメニューを販売。また、連携店舗でポスター等を掲示して、広くメッセージを発信しました。

飲食店連携 約330店舗
小売店連携 約70店舗
ポスター等掲示 約400箇所
海のごちそうCM 11局で放送
ブックレット 50か所で4,070部配布



3. 実施企画報告

3. 実施企画報告

(1) エリア事務局 連携企画 (動画制作・放送、SNS発信等)

6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(北海道)

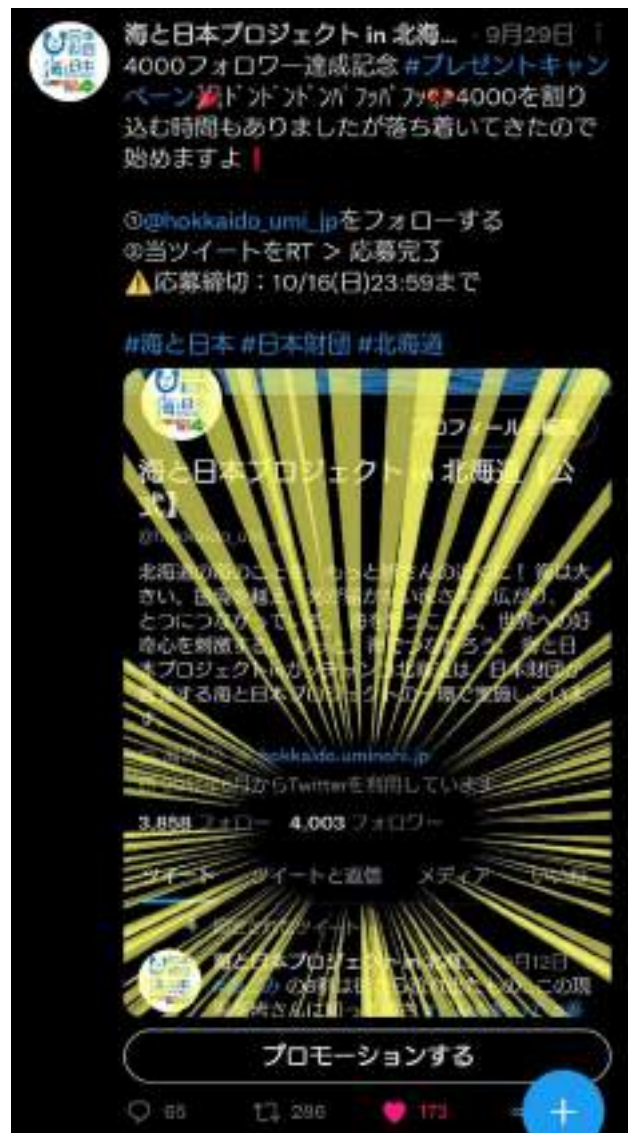
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月22日(木曜日) 9時55分～10時50分
放送本数	本編165秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」についてウィークの主旨を交えながら、北海道小樽の「海のごちそう」であるかまぼこを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>かつて水産基地として栄えた小樽では豊富に水揚げされる水産物を利用した、かまぼこの生産が続けられてきた。しかし近年は温暖化等により水揚げされる魚種に変化がみられる。昔ながらの魚を使用した伝統的な味を守る一方、原材料の確保のため海外の魚を利用するなど、小樽のかまぼこを守る様子を消費者や生産者の声を交えながら紹介した。</p> <p>放送内では日本財団と海と日本プロジェクトのロゴを常時表示するとともに、海と日本プロジェクトが日本財団が推進する取り組みの一環であることをテロップ表示した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(北海道)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。</p> <p>また、北海道独自企画として北海道の海の幸をプレゼントする企画も同時に開催。約20,000インプレッションを獲得し、ごちそうウィークの拡散を行った。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(青森県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月18日(火曜日) 18時56分～19時00分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるホッケドックを紹介する動画を制作・放送した。内容としては、マグロが有名な大間町から誕生した新たな海のごちそうについて、津軽海峡のマグロが有名な一方で、このホッケドックに使用したのは、「白身魚・ホッケ」なぜ、白身魚なのか、そしてどんな海のごちそうなのかを制作者へ取材したうえで、10月に東京・有明で開催された「海のごちそうフェスティバル」での販売活動の様子も取材。試食したお客さんの反応なども届けた。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(青森県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	発信した媒体を記載してください(Twitter,公式ニュースサイト等)
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。</p> <p>このほか、ごちそうウィークの告知ツイートについてもリツイートし発信を行った。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月13日(木曜日) 15時46分～15時49分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」の期間に合わせて、沿岸・大船渡市で地元産の海産物をふんだんに使った新感覚のメニューを提供して、街おこしにつなげようとする店「オオフナトのケムリ」を紹介する動画を制作・放送した。 「大船渡からのろしを上げよう」という意味で、店長が名付けた「オオフナトのケムリ」。その店で、2022年から販売を開始し注目を集めている2つのメニュー、光り輝くイクラたっぷりの「オオフナトツツオ」と三陸の魚介類とご飯を地層のように重ねた「三陸ジオフューユ井」。岩手・三陸の海の豊富な食材の素晴らしさを伝えようという意欲作。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter、Facebook、Instagram、公式ニュースサイト
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク」の内容について公式ニュースサイトで紹介したほか、SNSでもごちそうフェスティバルの様や、岩手の連携店舗などの情報を紹介するなどのツイートをを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(宮城県)

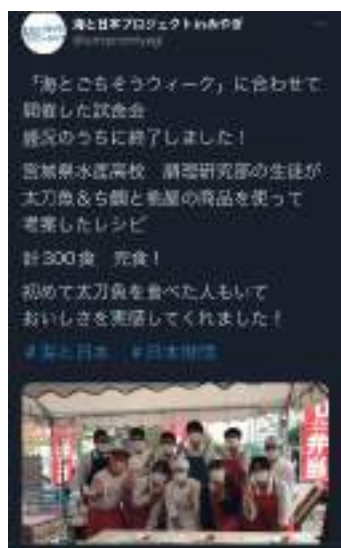
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月2日(日曜日) 5時55分～5時57分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「うみむすび」を紹介する動画を制作・放送した。港町塩釜市において創業50余年、老舗の干物店「間宮商店」は目利き基準をクリアした魚のみ仕入れ、無添加の熟成干物を手作りで製造している。その干物に合わせるのには、宮城県涌谷町産のササニシキ。炊き上がりの香りの良さ、口の中で心地よくほどける食感はササニシキならではの。海苔も宮城県産と、地元の旨いものにこだわった。完成した「うみむすび」の海に寄せる想いと、消費者の感想なども交えながら紹介した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(宮城県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。期間中にコラボを実施した間宮商店との「うみむすび」や、桃屋と宮城水産高校と一緒に考案した「太刀魚・ち鯛の簡単レシピ」などの情報発信を行った。また期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(秋田県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月2日(日曜日) 8時55分～9時00分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>ご当地の「海のごちそう」であるハタハタ寿司を紹介する動画を制作・放送した。秋田の保存食といえば、「ハタハタ寿司」で、麴文化と魚が会って生まれた、秋田の食文化の極みとも言われている。ハタハタを3日間ほど水につけ、ぬめりを取り、血抜きをしっかりとら、麴、ご飯、塩、酒、酢、人参などで漬け込む。おもてなし料理としても食卓に上がる。</p> <p>また、「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えて紹介した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(秋田県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト等
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴。 公式ニュースサイトでも紹介した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(山形県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月13日～
放送本数	本編120秒
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、10月8日、9日に開催されたごちそうフェスティバルの様相を取材、放送した。全国の海のごちそうや、海の課題を伝える放送となった。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(山形県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」で実施しているキャンペーンを引用リツイートで周知を行った



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(福島県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月10日(月曜日) 11時51分～11時55分
放送本数	本編250秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「さんまのみりん干し」を紹介する動画を制作・放送した。福島県(特にいわき市)でとれる水産物＝常磐もの。その代表的な魚の一つである「さんま」に着目し、いわき市小名浜が発祥とされる郷土料理・さんまのみりん干しについて紹介した。</p> <p>明治創業のいわき市の水産加工会社「マルデンタ」の代表・小野さんに取材を行い、『戦後(昭和20年代ごろ)に千葉から来て「イワシのみりん干し」を作っていた人が、イワシが不漁のときに代わりにさんまを使ってできないかと開発したのがきっかけである』という郷土料理の歴史的背景を紹介した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(福島県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に『「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海の体験orトリビアを添えて引用リツイート』という内容の応募告知を具体例としてひとつトリビアを添えてを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(栃木県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月29日(木曜日) 18時00分～19時00分 2022年10月11日(火曜日) 18時00分～19時00分
放送本数	本編76秒×2回
放送内容	<p>栃木県の「海のごちそう」である“モロの煮つけ”“しもつかれ”を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>「郷土料理」である“モロの煮つけ”は、その魚の特性を生かし、栃木県民に広がった料理であり、また“しもつかれ”は2022年3月に「100年フード」として認定され、海なし県栃木県の貴重な海のごちそうである。</p> <p>推進パートナーである宇都宮東武ホテルグランデ様は、栃木の郷土料理として宿泊者に提供している様子及びその調理法などを取材、放送した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(栃木県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,Facebook
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー ・該当ツイートの動画を視聴 ・栃木県の海のトリビアを紹介 <p>などを実施した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(埼玉県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月29日(木曜日) 17時35分～17時40分
放送本数	本編240秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるうなぎを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>県庁所在地でもあるさいたま市浦和区では、古くからうなぎの蒲焼を食べる文化があり、「うなぎのまち」として知られている。現在でも毎年5月には地元のうなぎ店からなるさいたまのうなぎを育てる会主催の「うなぎまつり」が開催されている。</p> <p>今回は、そんなうなぎ食文化の背景やうなぎの特性、栄養価などを伝えるため、埼玉県事務局の実行委員でもある浦和のうなぎ店「中村家」取材した。</p> <p>VTRでは、都市化が進む前のさいたま市でもうなぎがたくさん捕れたこと、今でも生態調査が行われているが、数を減らしていることなどを紹介すると共に、うなぎは海なし県・埼玉と海を繋げる魚であるということを伝えた。</p> <p>さらに、海なし県・埼玉では魚を好んで食べない＝魚離れが深刻になっている問題も掲げ、魚を食べること、うなぎを食べることで考える海とのつながりなどを訴えた。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(埼玉県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援など
発信媒体	Twitter・公式ニュースサイト
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>事務局の公式ニュースサイトで、タレントの野原のぼさんが浦和のうなぎを取材した際の様子を公開した。</p> <p>その他、期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想のリツイートを行った。</p>



3-(2) 海応援動画詳細

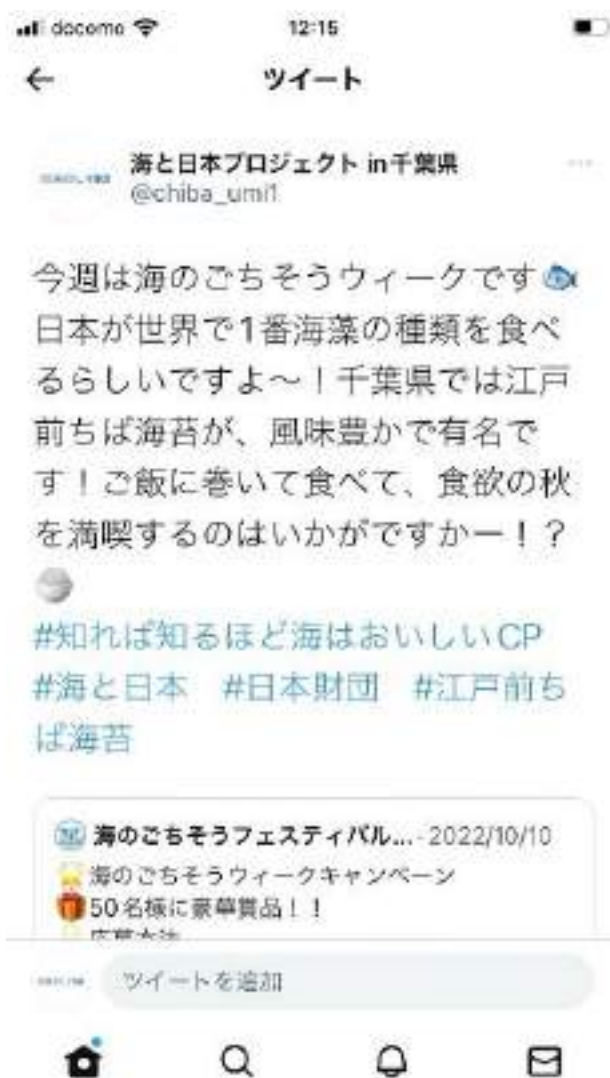
動画ID	千葉県-A13	
動画タイトル	海のごちそうフェスティバル2022	
報告	<p>海と日本プロジェクトの一環として 10月8日・9日に開催された「海のごちそうフェスティバル2022」の様子を取材・放送した。</p> <p>冒頭で「海のごちそうフェスティバル」がどういったイベントなのかナレーションで説明。「知れば知るほど海はおいしい」をメインテーマに行われていることを伝えた。</p> <p>その後は オープニングイベントや海のごちそうマルシェの様子をあわせて放送した。 各都道府県が海産物や海の特産品を販売している様子を放送した。 千葉県では、金田産焼きばら乾海苔、韓国風味付けサラダ海苔、九十九里産いわしオイルサーディンを販売した。</p> <p>最後に購入したお客様のインタビューで締めた。「全国のごちそうが一度に見れてとても楽しかった」などの声があがった。</p>	
放送日時	放送番組名	放送尺(秒)
月日(曜日) 07:10~07:12	モーニングこんぱす	127秒



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(千葉県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter 海と日本プロジェクトin千葉県
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(東京都)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月29日(土曜日) 7時57分～7時59分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、東京内で開催された海のごちそうフェスティバルを紹介する動画を制作・放送した。沢山のフードトラックの中で主催者國分さんのイチオシは函館ブリたれカツという商品。近年、北海道では、海水温の上昇によりブリが急増、函館は漁獲量全国1位を記録しています。そのブリをフライにして、醤油ベースの甘辛ダレに漬け込んだのが函館ブリたれカツをご紹介。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(東京都)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年11月5日(土曜日) 7時57分～7時59分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>“缶詰の日”にあたる、10月10日に実施されたLOCAL FISH CAN グランプリ2022の決勝大会。</p> <p>全国の高校生が地域の課題魚を利用し、オリジナル缶詰を開発して競い合う大会でこの日は予選を通過した10校が出場。</p> <p>バラエティに富んだ缶詰の中から、最優秀賞を受賞したのは… 鳥取県立境港総合技術高等学校「B.H.C」</p> <p>最優秀賞は、「境港 天然本マグロの ほーるもん煮込み」 日本有数の水揚げ量を誇る境港で獲れたマグロの、普段は食べられないことがない、内臓部分が使われている。</p> <p>高校生の自由な発想で作る缶詰が海の課題や地域の魅力を世界に発信していくことを期待。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(神奈川県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月13日(木曜日) 12:00~13:30
放送本数	本編60秒×1本
放送内容	<p>日本財団が推進する海と日本プロジェクトの一環として行われたイベント「海のごちそうフェスティバル2022」について放送した。</p> <p>NA「続いては、先週末に開催された『海のごちそうフェスティバル』の話題です。」</p> <p>NA「海を介して人と人がつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環として先週末の10月8日(土)と9日(日)に「海のごちそうフェスティバル」が都内の「有明ガーデン」にて開催されました」</p> <p>NA「さらにこのイベントの一環として今週10月10日(月)~16日(日)の1週間は「海のごちそうウィーク」です。この機会に皆さんも海のごちそうを楽しんでみてはいかがでしょうか？」</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(神奈川県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に公式Twitterで「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。</p> <p>また公式ニュースサイトで10月4日に海のごちそうウィーク告知、10月14日にキャンペーン告知を行った。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(新潟県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月22日(木曜日) 13時55分～
放送本数	本編90秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」開催期間に先立ち、ご当地の「海のごちそう」である「いかのふっくら焼き」を紹介する動画を制作・放送した。新潟県では郷土料理のひとつに「する天」と名付けたイカの天ぷらがあったり、神社の初詣のお焚き上げで棒の先にスルメイカをぶら下げて焼く慣習もあったり、イカを愛する県民性だ。取材したヤマキ食品では「イカ屋荘三郎」のブランド名で「いかのふっくら焼き」を始めとする海産物加工品を自社製造している。ふっくら焼きは、1時間で1,300件以上の問い合わせを記録した全国に誇る人気商品である。黒崎一雄社長はかつてはイカ漁の漁師として遠洋漁業にも携わった経験を持ち、獲る漁業から加工する漁業へと舵を切ったきっかけのひとつが漁獲量の減少だったと話す。原料となるイカも当初は新潟県沖で獲れたものを使っていたが、大ぶりのイカが獲れなくなり県外産に切り替えた経緯がある。こうした経験からふっくら焼きの加工では全ての部位を無駄なく使うことを心掛けていて海の恵みに感謝する気持ちを今後も社員で共有していきたいと語った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(新潟県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	公式Twitter
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「海のごちそうフェスティバル公式アカウント」キャンペーン予告を引用リツイート。 ・新潟事務局公式アカウントで10月8日、10月9日のイベント会場から随時発信。 ・新潟事務局公式アカウントからお寿司ネタを紹介しつつウィークを告知。 ・「海のごちそうフェスティバル公式アカウント」プレゼントキャンペーンを引用リツイート。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(富山県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月11日(火曜日) 15時45分～19時00分
放送本数	本編130秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の連携概要や「海のごちそう」である「シロエビクリーむコロッケ」などを紹介する動画を制作・放送した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・富山湾特有の海の宝石とよばれるシロエビに着目。シロエビの漁獲量が減少する中、海について考えるきっかけを紹介 ・飲食店連携メニューとして、首都圏のお店と連携。富山湾の海の幸の魅力を全国の多くの方に知ってほしいという想いに賛同いただき、連携させていただいた。 ・連携メニューや食材の普及を通じて、コロナの影響もあり、シロエビなどの海の幸の消費量も減少し、さらに、海に関わる様々な課題がある中、少しでも考えるきっかけとなるようにインタビューなどを交えて紹介した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》
海のごちそうウィーク(富山県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月11日(火曜日) 15時45分～19時00分
放送本数	本編000秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、海のごちそうフェスティバル(東京都有明)を紹介する動画を制作・放送した。 <ul style="list-style-type: none"> ・各地のご当地商品などを紹介 ・海の課題解決に取り組む、キッチンカーマルシェも紹介 ・日本財団・海野常務のインタビューを紹介



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(富山県)

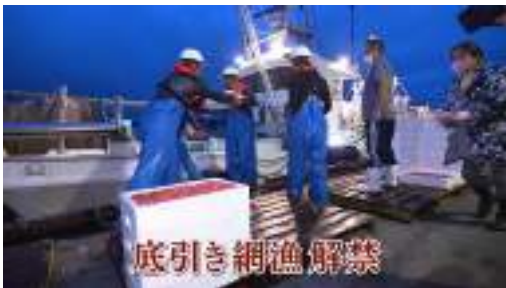
企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→ 様々な施策をリツイートし、拡散・告知支援を実施。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(石川県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送 ①
放送日時	2022年9月24日(土曜日) 16時25分～16時30分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>・「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、金沢市の「竹の家」でご当地の「海のごちそう」である「北陸地物底引き丼」と「げんげんぼう天婦羅丼」を紹介する動画を制作・放送した。番組最後ではウィークの告知も入れた。</p> <p>・「北陸地物底引き丼」は海のごちそうウィークに向けて考案された新商品で、9月1日解禁の底引き網漁で獲れた石川の代表的魚介のアマエビ、ハタハタ昆布じめ、メギス、バイ貝が乗る。アマエビは「金沢甘えび」としてブランド化が進み、メギス、ハタハタは、石川の水揚げ量が全国屈指。</p> <p>・「げんげんぼう天婦羅丼」は深海魚ノロゲンゲの天婦羅丼で、能登では「くにやら」とも呼ばれる。石川や富山以外ではあまり食べられない魚種で、秋の底引き網漁特有の地元の水産物を紹介した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(石川県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送 ②
放送日時	2022年10月15日(土曜日) 15時55分～16時00分
放送本数	本編285秒×1本
放送内容	<p>・「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」寿司「煌～かがやき～」と、コラボ商品「北陸秋海三昧」を紹介する動画を制作・放送した。取材は金沢まいもん寿司の東京・三軒茶屋店。</p> <p>・「煌」は5月に開催された「第7回全日本回転寿司MVP選手権」で日本一に輝いた金沢まいもん寿司三軒茶屋店の内添浩店長が考案した金沢らしい豪華な寿司で、日本一の職人ワザを映像化。また「海のごちそうウィーク」コラボ商品の「北陸秋海三昧」は、足が速く石川県以外では中々食べられないガスエビと、石川の水揚げが全国屈指のハタハタ炙り、ガンド(小さいブリ・)の3貫盛りで、石川の代表的な魚介を揃えた。</p> <p>※「煌～かがやき～」 「北陸秋海三昧」は、渋谷パルコ店、石川3店舗でも限定発売。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(石川県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter、公式ニュースサイト
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。</p> <p>その他、石川県の連携店を紹介するTwitterで「海のごちそうウィーク」告知を5回行った。また公式ニュースサイトでも連携店である「金沢まいもん寿司」の記事に、「海のごちそうウィーク」の告知を含めて掲載した。</p>

▼Twitter



▼ニュースサイト



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(福井県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月2日(日曜日) 11時45分～11時48分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である甘えびを紹介する動画を制作・放送した。9月1日から底引き網漁が解禁となり、福井の食卓を彩る甘えび。身はプリプリ、とろけるような舌触りがその特徴だ。番組では坂井市三国町の老舗割烹店のご主人を取材。店の人気メニュー「甘えびのかき揚げ丼」の紹介と合わせ、近年獲れる甘えびが小ぶりになってきている事など、井を通じて海の恵みについて考えて欲しいという主人の思いについても放送した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(福井県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画放送
放送日時	2022年11月4日(金曜日) 11時20分～11時21分
放送本数	本編60秒×1本
放送内容	10月8日～9日、東京・有明で開催された「海のごちそうフェスティバル」日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として開催されるもので、全国47都道府県の特産品やグルメが勢揃い。福井からは、今年夏開催「海の発酵調査隊」から誕生した商品「さわらのへしこ」などを販売。ステージでは、各地を中継でむすんでのクイズや、出店者によるトークショーなども開催。海の恵みを味わい、そして海の未来について思いを深める良い機会になった様子だった。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(福井県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	海プロふくい公式ニュースサイト、Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(山梨県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月3日(月曜日) 11時25分～11時28分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるマグロを紹介する動画を制作・放送しました。山梨県にとっての海のごちそうは「マグロ」を取り上げました。甲府市のマグロの消費金額が1世帯あたり全国で2位を記録するなど県民にとっては馴染みの深いマグロですが、そのルーツを歴史的な側面から解説を入れたほか、家族で楽しむことができるマグロを使ったアレンジレシピを料理研究家の守屋若菜先生に紹介頂きました。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(山梨県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行いました



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(長野県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月30日(金曜日) 14時45分～15時15分
放送本数	本編200秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、海の幸である「海のごちそう」とご当地の山の幸である「山のごちそう」を掛け合わせたコラボメニューを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>地球の大部分を占める生命の宝庫である海が、今、海洋ごみによる汚染や地球温暖化による海水温の上昇変化しており、こうした様々な問題が、魚や海の生き物に悪い影響を与えていることを伝えた。これは海なし県長野でも他人ごとではないため、海のごちそうウィークの趣旨に賛同した県内外の飲食店11店舗が参加し、各店ごとのオリジナルメニューを開発。このうち、長野市の小料理店石亭は、エビ、タコなどの海の食材と長野県の名産ナガイモやキノコを使ったメニューを開発。海は森や川とつながっており、信州の自然を大切にすることは海の環境保全につながるのとことから、海と山を感じられるメニューにこだわった。地理的には遠い海だが、毎日の食卓にあがる海産物のありがたみを改めて知ってほしいことを視聴者に伝えようと海のごちそうウィークの認知とその趣旨を情報番組内で放送した。</p> <p>https://youtu.be/Py8MliP9qT0</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(長野県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト等
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。また、ごちそうフェスティバルに出展した店の様子をツイートし、誘客を呼び掛けた。</p> <p>また、公式ニュースサイト内に特集記事を掲載。全国の飲食店や鮮魚店、全国47都道府県、海と日本プロジェクト関連事業者によるTwitter投稿キャンペーンや情報発信、連携企画を展開していることを伝えた他、海で進行している海洋環境悪化を子どもたちをはじめ全国の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけた。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(岐阜県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送(海のごちそう)
放送日時	2022年10月10日(月曜日) 23時55分～24時00分
放送本数	本編175秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、海のない岐阜県で海と深いつながりのある食材のひとつ「寒天」を海のごちそうとして紹介する動画を制作、「海のごちそうウィーク」初日に放送した。</p> <p>岐阜県恵那市は「細寒天」の生産量が全国シェア8割を占める一大産地。寒天の主原料は「天草」という海藻で、近年は海水温の上昇などで国内産地での収穫量が減少し輸入した天草を使用することが多くなっているという。海藻は海で収穫されるのに内陸の岐阜県でなぜ寒天作りが盛んなのか。その理由や寒天を使用した海のごちそうを紹介することで海に関心の目をむけるきっかけとした。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(岐阜県)

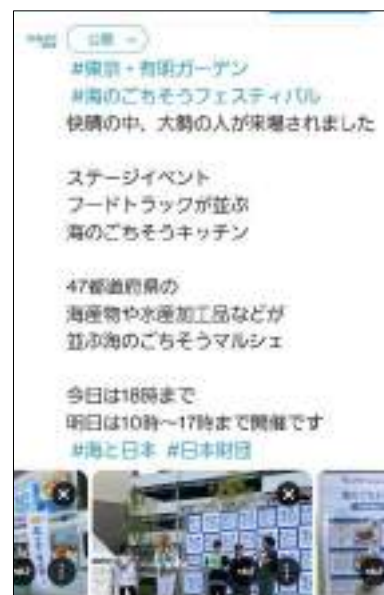
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送(日本さばける塾in岐阜県/10月15日開催)
放送日時	2022年11月2日(水曜日) 23時55分~24時00分
放送本数	本編209秒×1本
放送内容	<p>海のごちそうウィーク期間にあわせて10月15日に開催した「日本さばける塾in岐阜県」。動画の放送はウィーク期間後になったが、さばける塾の会場に「海のごちそうウィーク」ののぼりを立てるなどイベントの開催を通じてウィークの盛り上げを図った。</p> <p>動画では、日本財団 海と日本プロジェクトの一環で日本さばけるプロジェクトのイベントとして実施した「日本さばける塾in岐阜県』取材し、放送した。</p> <p>さばける塾は“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みで、岐阜県でのさばける塾は、岐阜県郡上市白鳥町の清流長良川あゆパークで開催。岐阜県内の小中学生とその親、あわせて9組18名が参加した。</p> <p>イベントでは、はじめに「森林と水、そして清流長良川」と題して森や川と海との関わりを学ぶ講義を実施。その後、「アジ」と岐阜県の県魚「アユ」の三枚おろしに親子で挑戦。アユは、さばく前に自らの手でつかまえた生きたアユをさばいた。魚をさばくのは初めてという参加者が多く、包丁を手にした子どもたちは「これでいいの?」と、隣の父親や母親に確認しながら魚に向き合い、包丁の使い方に苦労しながらも親子で協力してさばくことができた。自ら魚をさばいて、食べることで海の魅力や大切さを見つめ直すことができたイベントの様相を紹介した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(岐阜県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter (@umigifu)
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートして応募するフォロー&リツイートキャンペーンの拡散を行った。</p> <p>また、ウィーク期間にあわせて岐阜放送のアナウンサー5人の「わたしの海のごちそう」をTwitterで発信。ウィークのさらなる盛り上げを図った。このほかウィークプレイベントの「海のごちそうフェスティバル」の告知や「海のごちそうブック」の情報発信を行った。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(静岡県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月4日(火曜日) 11時19分～11時25分
放送本数	本編90秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である桜エビを使った「沖あがり」を紹介する動画を制作・放送した。 日本で唯一桜エビを水揚げできる由比漁港では新鮮な桜エビを使った料理が楽しめる。特に由比名物「沖あがり」は昔から桜エビ漁で冷えた体を温めるために食べられていた漁師飯。駿河湾でしか水揚げできない国産の桜エビはとても貴重な存在としてこれからも大切にしていきたい。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(静岡県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト等
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→リツイートを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(愛知県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送(応援動画愛知県D-21 老舗つくだ煮メーカーの斬新な取り組み)
放送日時	2022年10月28日(金曜日) 17時30分～17時55分 テレビ愛知情報番組「キン・ドニーチ」
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」期間中の10月8日、9日に有明ガーデンで開催された「海のごちそうフェスティバル」に愛知県から出展していただいた平松食品の取り組みを取材しました。創業100年の平松食品(愛知県豊橋市)は竹かごを利用した伝統製法にこだわった商品を販売するほか、地元蒲郡市の三谷水産高校の生徒とコラボし生徒が実習で釣ったまぐろをジュレ状に加工するなど伝統をまもりつつ地元の海に貢献しています。また漁師の高齢化により、ハゼの漁獲量が減少が続く昨今、釣りを楽しみ人々からハゼの買い取りするイベントも開催。今年もこのハゼを使って、地元に残る伝統食「ハゼの甘露煮」を作ります。伝統を守り、またおいしく食べることで海を未来につなぐ取り組みを紹介しました。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(愛知県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーン告知支援
発信媒体	公式ニュースサイト、Twitter
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>10月8日、9日に有明ガーデンで開催された「海のごちそうフェスティバル2022」に愛知県から参加した(株)平松食品の取り組みを応援動画として10月28日(金)テレビ愛知の情報番組「キン・ドニーチ」内で放送した。老舗つくだ煮メーカーとして、創業当時から変わらない伝統製法にこだわり、100年間おいしいつくだ煮を提供し続けるかたわら、つくだ煮の新しい形としてジュレやお酒のつまみとしての商品を開発。ジュレは地元愛知県蒲郡市の三谷水産高校の生徒たちが実習で釣ったマグロを使用し、「揺れる船の上でこぼさず食べられるごはんのお供が欲しい」という生徒たちのアイデアから生まれたというストーリーを紹介した。愛知の海のごちそうをのぞいてみたら・・・伝統“つくだ煮”づくり 海と日本PROJECT in 愛知県 (uminohi.jp)</p> <p>また期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をリツイートし、拡散に努めた。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(三重県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月28日(水曜日) 17時35分～17時40分
放送本数	本編210秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である鳥羽市のこの時期旬な魚「答志島のトロさわら」を紹介する動画を制作・放送した。 この「答志島のトロさわら」は秋から冬にかけて答志島近海のサワラが旬を迎え、非常に脂がのります。その脂ののりがトップクラスであることを専用の脂肪含量測定器で計測しています。鳥羽は元々、伊勢湾からのミネラル豊富な水と黒潮が会う場所に位置する豊かな漁場で、脂がよくのったイワシなどの小魚を食べたサワラが大きく育ちます。その「トロさわら」を地域の魚としてブランド化していること、サワラは西京焼きが一般的であるが、この地域ではお刺身や炙り(たたき)で提供されていることなどを取り上げました。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(三重県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	発信した媒体を記載してください(Twitter,公式ニュースサイト等)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画の視聴を促すリツイートを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(滋賀県)

企画名	「海のごちそうウィーク」動画制作・放送
放送日時	【海応援動画】2022年9月28日(水曜日) 17時55分～18時00分 【訴求動画】 2022年9月27日(火曜日)～10月16日(日曜日)
放送本数	【海応援動画】240秒×1本 【訴求動画】 15秒×118回
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「あめのいおご飯」を紹介する海応援動画と訴求動画を制作・放送した。 あめのいおご飯は、琵琶湖の固有種・ビワマスを使った炊き込みご飯で、滋賀県選択無形民俗文化財「滋賀の食文化財」に選ばれている。 滋賀の食事文化研究会の古沢みどりさんに、あめのいおご飯の作り方や、郷土料理が作られてきた背景を紹介いただき、ご家庭でも作ってほしいと呼びかけた。

【海応援動画】



【訴求動画】



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(滋賀県)

企画名	「海のごちそうフェスティバル」動画制作・放送
放送日時	2022年10月27日(木曜日)17時55分～18時00分
放送本数	【海応援動画】240秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」に合わせて東京で開催された「海のごちそうフェスティバル」の様子を取材して応援動画として放送した。</p> <p>「知れば知るほど、海はおいしい」をメインメッセージに掲げ、海についての情報発信や、海の未来を考える機会を提供するというイベントの趣旨を紹介した。</p> <p>また、日本全国の海産物などが並ぶ「海のごちそうマルシェ」の様子と共に、滋賀県から出品した5つの商品の特長と、出品企業の商品や琵琶湖への思いを取材した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(滋賀県)

企画名	海のごちそうフェスティバルSNSによる開催告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー。 「海のごちそうウィーク」に合わせて東京で開催された「海のごちそうフェスティバル」の様子を現地からTwitterで発信し、イベント開催を告知した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(京都府)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月14日(金曜日) 13時38分～13時45分
放送本数	本編420秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」に関連し京都府の海産物に親しむ機会として、京都府京丹後市の「海のごちそう」である「わかめ」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>10月京丹後市のわかめに着目したのは、オリジナルイベントで小学生が京丹後市の海を訪れ、わかめを手作業で刈る作業や、乾燥わかめにするための加工を学んだためである。小学生が作ったわかめふりかけの端材になる「わかめの茎」を活かして食べる方法を考えフードロス削減やわかめ漁や、天日干しにしている手仕事を伝えられることを狙いとしました。</p> <p>京都市内の「府庁前たちばな遊和商店街」の加盟店5店舗で、天日干しわかめのオリジナルメニューを考案し、ごちそうウィーク期間に販売した。</p> <p>協力店：中井屋あんじ府庁前店・CUCINA KURAMOCHI・桔梗寿司・味房かまん坐・よっちゃん家</p> <p>京丹後産の釜炊き製法の塩で京野菜の万願寺とうがらしと丹波黒豆を漬けた「京漬物」をごちそうウィーク期間中に販売した。製造は京つけもの富川。取材時は、京都市立宇多野小学校の生徒が社会見学を訪れ、指導を受けながら漬物づくりを行った。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(京都府)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月21日(金曜日) 13時38分～13時33分
放送本数	120秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」に関連し、東京都の有明ガーデンで「海のごちそうフェスティバル」が開催され、海のオープニングでは、メインメッセージ「知れば知るほど、海はおいしい」をテーマに令和のお魚王子こと 鈴木カリブさんによるトークイベントが行われた。海のごちそうマルシェでは、47都道府県の特産物や海に関連した特産品を販売。海と日本プロジェクトから生まれたユニークなコラボ商品が並んだ。京都府からは、京丹後産の「わかめのふりかけ」と、琴引浜の塩を使った京漬物「万願寺とうがらし」と「丹波黒豆」が販売された。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(京都府)

企画名	海のごちそうウィークのイベント告知の発信
発信媒体	instagram
実施内容	『海のごちそうウィーク』のイベント告知をinstagramにて発信した。 「知れば知るほど、海は美味しい」をテーマに2日間有明ガーデンにて行われるイベントと、「海のごちそうマルシェ」について記載。 全国47都道府県の実産物や海に関連した特産品や 京都エリアで販売する「乾燥わかめ」と「万願寺とうがらし」「丹波黒豆」の京つけものについても紹介した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(大阪府)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月10日(月曜日)～10月27日(木曜日)
放送本数	本編15秒×45本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である大阪だし文化を紹介する動画を制作・放送した。大阪は江戸時代から天下の台所と呼ばれ、北前船の最終寄港地として各地から多くのものが集まってきた。中でも北海道から来た昆布を使って、生まれたのが大阪だし文化である。今回は老舗の大阪の昆布商の出汁を使った定食を紹介する動画を通して、大阪の海の歴史もうかがえる映像を制作して、放送した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(大阪府)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。</p> <p>さらに、海のごちそうに関するツイートも行い、活動を支援した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月12日(水) 17時15分～17時17分
放送本数	本編81秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるいかなごを紹介する動画を制作・放送した。 兵庫県の海の幸といえば、明石だこや香住カニなどたくさんあるが、その中でも今回は短期間しか獲れず希少価値の高い、いかなごに着目し、いかなごと言えばこれ！という「いかなごのくぎ煮」にフォーカスした動画を制作・放送した。いかなごは年々漁獲量が減少しており、その要因の一つとして、栄養塩の減少が考えられている。そんな問題点があることを知り、今後もこのいかなごのくぎ煮を絶やさなため、海を守っていかなければならないということを視聴者の皆様にも知っていただきたいという気持ちも込めて放送した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に、「知れば知るほど、海はおいしい。」体験orトリビア投稿キャンペーンの周知に寄与するため、当該ツイートを引用リツイートした。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(和歌山県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月20日(火曜日) 17時30分～18時25分「6WAKAイブニング」
放送本数	本編240秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、和歌山の「海のごちそう」である【わかしらす】を紹介する動画を制作・放送しました。和歌浦と言えば「しらす」というぐらい古くは江戸時代から盛んに漁が行われその伝統と、品質の良さをもっとアピールしていこうと「わかしらす」のブランド名が誕生しました。わかしらすは、うま味が濃く、天日干しで作るしらすは甘みが出ると言われ、全国から注文が来る人気の海のごちそうです。</p> <p>朝8時。和歌山市の和歌浦漁港では早朝から漁に出ていた船が戻り、わかしらすの水揚げ作業が行われていました。しらす漁は3月から5月と、9月から10月頃が漁期でまさに今が旬。水揚げしたしらすは、すぐ近くにある店に運ばれさっそく釜揚げや天日干しの加工が施されます。こちらのお店では、釜揚げや天日干しの作業は全てが手作業で行われていました。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(和歌山県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携しました。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォローまたBS朝日の番組告知もフォローしました。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(鳥取県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月8日(土曜日) 11時40分～11時45分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「とっとり琴浦グランサーモン」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>「とっとり琴浦グランサーモン」は、鳥取県琴浦町の鳥取林養魚場で育てられたご当地サーモン。鳥取県は陸上養殖が盛んで、様々な魚が育てられている。この養魚場では「陸上循環濾過養殖システム(RAS)」を導入し、魚が食べ残したエサやフンなどを回収し、汚れた水を海に流すことがなく、環境にやさしい「サーモン」を出荷している。</p> <p>連携した「山陰海鮮炉端かば」は東京都内で山陰の海の幸を提供している居酒屋。今回、鳥取の海の魅力が詰まった「とっとり琴浦グランサーモン」を使った3つのメニューを売り出した。中でも、「サーモンいくらの親子丼」はサーモンの切り身とたっぷりのいくらを使ったぜい沢な一品。「鳥取の魚を食べて、海の魅力や課題を感じてほしい」と炉端かばの担当者は話す。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(鳥取県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴を行った。</p> <p>また、「海のごちそうウィーク」と連携して実施している「山陰海鮮炉端かば」での取り組みも発信した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(島根県)

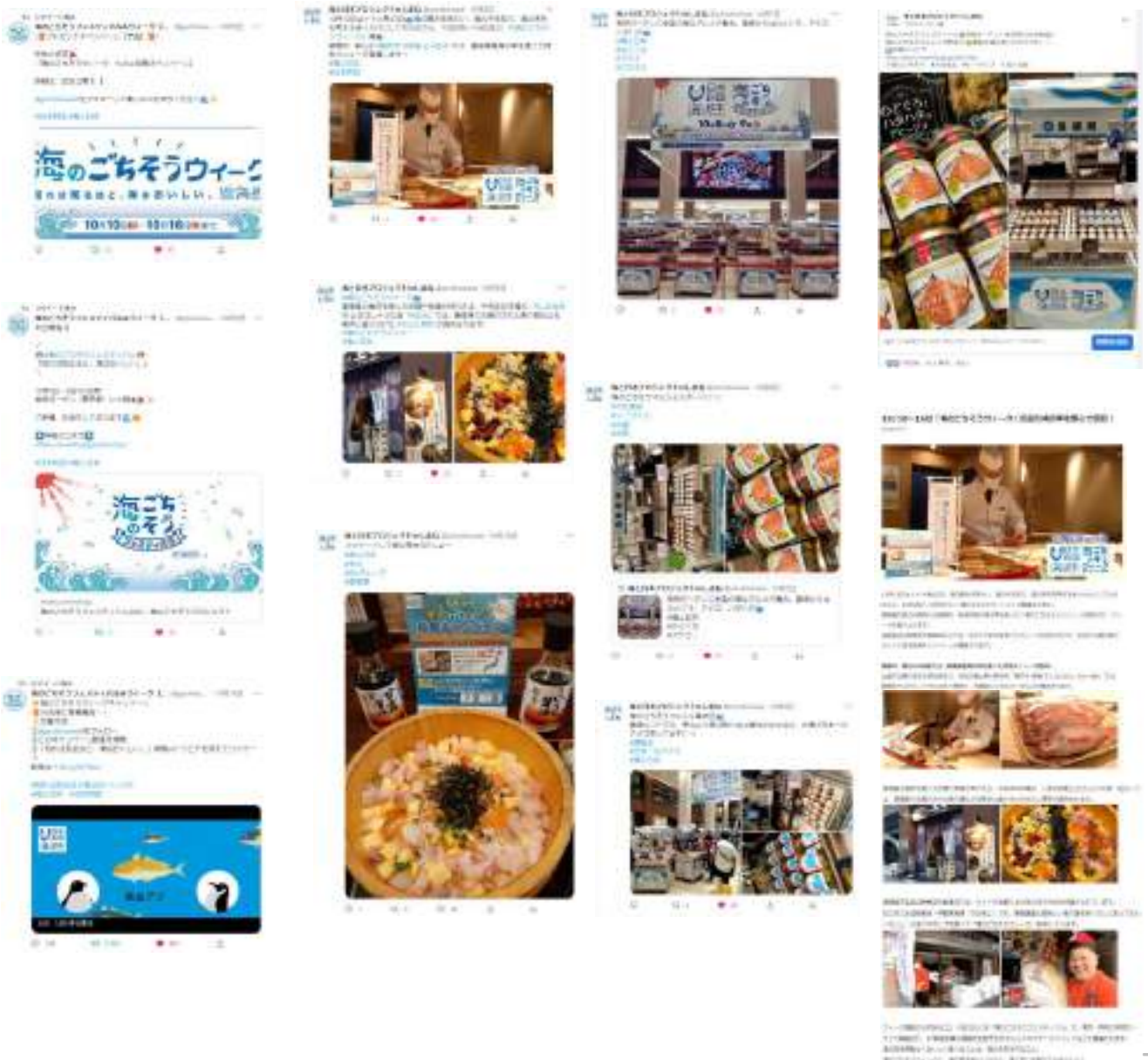
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月9日(日曜日) 21時54分～22時00分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、海のごちそうウィークに賛同して、同ウィークの特別メニューを提供する、都内の2店舗のメニューや思いを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>恵比寿の寿司店「鮭竹半若槻」では島根県産のどぐろでも30センチ以上の大型で脂の乗った厳選品を松江市内の鮮魚店から仕入れ、炙って赤酢飯に添えて、オリジナルお寿司として提供した。近年は全国的な人気が高まっているが、島根県では小さなどぐろが取れすぎると休漁にしたり、6月～8月を休漁にして資源保護に取り組んでいる。店主の若槻氏は「島根の漁師や鮮魚店のノドグロや島根の魚への熱い思いを、都内でも味わってほしい」とノドグロを通じ、海の大切さを感じてほしいと意気込みを語った。</p> <p>また、日本一の漁獲量を誇る宍道湖シジミのオリジナルスープも紹介。シジミの漁獲量はピークの4分の1に減少する中、この店では手掻きの個体に仕入れを限定し、資源保護の大切も伝えている。</p> <p>その他、番組では島根県松江市の鮮魚店を取材し、真鯛など島根から全国に発信したい自慢の鮮魚などを紹介した。</p> <p>(27) 海応援動画#22「海のごちそうウィーク」- YouTube</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(島根県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト等
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォローし引用リツイートを行った。</p> <p>また、海と日本プロジェクトinしまねHPとTwitter、Facebook、Instagramを利用して、海のごちそうフェスティバルや、海のごちそうウィークに協力する首都圏の店舗や、メニューの紹介を掲載した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月9日(日曜日) 12時54分～13時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、下津井の海産加工業者が実施している規格外等で競りで売れ残った魚の買い付けをする取り組みや、下津井の伝統的な魚料理をまとめたレシピ本制作に関する取り組みを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>下津井にある吉又商店は、競りが終わった後、数やサイズが不揃いで市場に出荷できなかった魚を買い付け、干物などに加工し販売することで、売れ残りによって生じる破棄を解決し、美味しい海の幸を一匹たりとも無駄にしないという想いを実現した取り組みを紹介した。</p> <p>また、吉又商店は下津井の伝統的な魚料理をまとめたレシピ本の制作も実施している。伝統的な魚料理を後世にも継承を目的とした取り組みで、下津井の豊かな海を次世代にも繋いでいきたいという想いを紹介した。</p> <p>翌日から開始する「海のごちそうウィーク」の機運が盛り上がる放送に繋がた。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(岡山県)

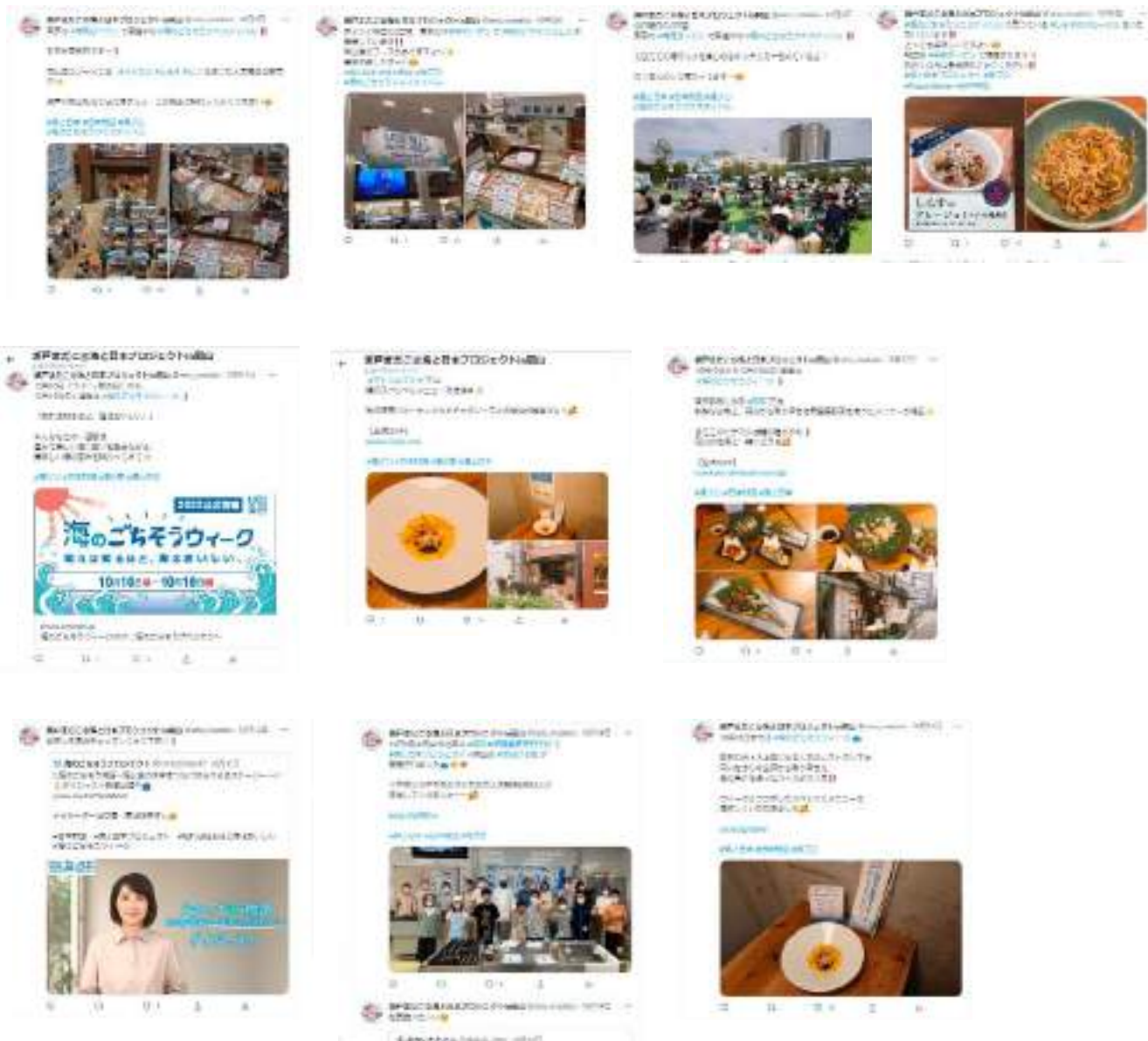
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月16日(日曜日) 12時54分～13時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>10月9日に県内で開催された「日本さばける塾in岡山」のイベント内容を紹介した。イベントには、県内から親子を中心に7組が参加し、アジとゲタ(舌平目)のさばきを体験した。また、調理後には講師の長石氏による岡山の海についての学び講座も開催され、海の恵みに感謝するとともに、岡山の豊かな海について知るイベントとなった。</p> <p>番組では「海のごちそうウィーク」の主旨を交えながら、海のごちそうウィークについても紹介し、ウィークの周知拡大を図った。</p> <p>■会場・講師 西日本調理製菓専門学校 講師 長石誠氏</p> <p>■メニュー 基本の魚として「アジ」を使用した「アジの照り焼き」と、岡山県を代表する地魚である「ゲタ(舌平目)」を使用した牛窓地方の郷土料理「ゲタのかけ飯」を調理。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト等
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォローする他、ごちそうウィークに関連した投稿を行い盛り上げた。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(広島県)

企画名	海のごちそうフェスティバル出展&事前・事後放送
発信媒体	Twitter(海と日本プロジェクトin広島公式Twitter) & テレビ
実施内容	10月8日、9日開催の「海のごちそうフェスティバル」に、広島市内で11店舗展開しており、尚も規模拡大中の「餃子家 龍」と連携し、出展。コラボ商品として、「音戸ちりめんと小松菜」の餃子を開発。全国で初めて発売した。地元名産牡蠣を使った餃子や、地元カーブとのコラボ餃子を開発するなど、地元愛あふれる企業とコラボすることで、広島らしさをPR。広島最大の食のイベント「フードフェスティバル」でも販売し、今後は、東京での販売も予定している。事前放送や事後放送でも、様々な関係者を取材し、イベントを盛り上げた。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(広島県)

企画名	海のごちそうウィークSNS発信 & 訴求動画(15秒)制作・放送
発信媒体	Twitter(海と日本プロジェクトin広島公式Twitter) & テレビ (10月10日～31日 80本放送)
実施内容	“知れば知るほど、海はおいしい”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 「海のごちそうセット(5,000円相当)」が当たるキャンペーンについてPRした。また、「日本さばける塾in広島」の様子を告知。子供たちは、タコやアジのさばき方を学んだ。 また、「わがまちの海のごちそう自慢」と題し、15秒の訴求動画を制作、放送。人気店「餃子家 龍」とコラボし、広島近海で獲れた新鮮なしらすと小松菜を組み合わせ、冷凍餃子を開発。広島の名産、「音戸ちりめん」が全国デビューした経緯を放送した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(山口県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月26日(月曜日) 16時53分～17時50分
放送本数	本編435秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの紹介と主旨を交えながら、下松市にある国民宿舎大城と海と日本プロジェクトがコラボした海のごちそう商品2品を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>下松市笠戸島を代表する食材、笠戸ひらめ。下松市栽培漁業センターでは笠戸ひらめの養殖を行っていて、季節を問わず肉厚で脂乗りのよいひらめをいただくことができる。今回コラボ商品として誕生したのは、ひらめの骨を丸ごと揚げた「骨せんべい」。フードロスの観点から、ひらめを姿盛りにした際に出る、本来廃棄していた骨を有効活用できないか?という料理人のアイデアから商品開発を進めた。ひらめの骨は柔らかいのが特徴で揚げるとサクサクになりやすい。販売したところ大人だけでなく子供にも人気だという。また、もう1つの商品は「お魚クッキー」。魚の形を型どったクッキーだが、最大の特徴はクッキー生地の中に練りこんである、山口県産の煮干しと塩。こちらも、パティシエが山口県の魚に親しみを持ってもらい、子供たちに豊かな海の幸を感じてもらおうと、山口県産材料にこだわって作りだしたもの。煮干しが隠し味となっていてしっかりクッキーに馴染んでおり、大人の方の酒の肴としても好評となっている。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(山口県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月6日(木曜日)～10月22日(土)
放送本数	本編15秒×35本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」の期間に合わせ、ご当地の「海のごちそう」である「ヒラメの骨せんべい」と「お魚クッキー」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>当地で「骨せんべい」は、食材を廃棄することに心を痛め、何とか有効活用ができないかと日々考えていた料理人の思いから、また、「お魚せんべい」はパティシエが、山口県の魚に親しみを持ってもらい、日ごろあまり魚を食べない子供たちにも豊かな海の幸を感じてもらおうと開発を進めたもので、その過程と思いは応援動画で詳しく説明した。</p> <p>本作は、熱い思いをもって開発を進めた2人の姿にもスポットを当て、努力の末に完成した「海のごちそう」とともに露出することにより、特別感をより際立たせ、購入意欲の醸成を目指して制作した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(山口県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月25日(火曜日) 5:20~6:30 11:40~11:45
放送本数	本編93秒×1回、89秒×1回
放送内容	「海のごちそうウィーク」の期間に合わせて制作した、ご当地の「海のごちそう」である「ヒラメの骨せんべい」と「お魚クッキー」をさらに広めようと、地元・下松市長にプレゼンして試食をしてもらう機会を設け、ニュースとして放送した。 下松市役所で行われた試食会には、国民宿舎大城よりお魚クッキーを開発した宮田さんが「海と日本プロジェクト」の趣旨に賛同してコラボ商品を作った経緯を説明、実際に試食した國井市長は「見た目も味もいい」と太鼓判を押した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(山口県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter、ニュースサイト
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。また、ニュースサイトでも事前告知を行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(徳島県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月10日(月曜日) 13時55分～15時50分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地B級グルメでもあり「海のごちそう」のフィッシュカツを使用した「フィッシュカツバーガー」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>フィッシュカツは、かつては売り物にならない魚をすり身にし状にしてそれを油で揚げた海の資源を無駄にしない知恵が詰まった海のごちそう。そのフィッシュカツをもっと美味しく食べて欲しいとカプリス(推進パートナー)と連携して商品化した。</p> <p>・このフィッシュカツバーガーの販売を通じて、徳島の海の豊かさはもちろん、海の資源を無駄にしないとの海への敬意を持った先人の思いも感じて、私たちが海の為にできることを感じてもらう。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(徳島県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	海と日本プロジェクトinとくしまTwitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー、リツイートを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(香川県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月7日(金曜日) 15時50分～16時43分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「ナシフグ」を紹介する動画を制作・放送した。 香川大学の授業「瀬戸内地域活性化プロジェクト」の一環として香川大学生・観音寺市のおーしゃん食堂、ねこ海レストランの三者が共同開発した讃岐がっちゃんこ鍋が完成した。瀬戸内の食材にこだわり 主な具材としてナシフグ、鯛、えび天などを使用した塩ちゃんこ鍋になっている。特にナシフグは、香川県・岡山県海域と九州の有明海・橘湾海域の2か所だけで漁獲・販売が許されていて、知る人ぞ知る、「幻の隠れフグ」と言われおり、中でも、香川県海域で獲れるもののみが「讃岐でんぶく」と呼ばれ地元では古くから親しまれている。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(香川県)

企画名	海のごちそうウィーク 期間中のさばける塾実施および動画制作・放送
放送日時	2022年10月14日(金曜日) 15時50分～16時43分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>海のごちそうウィーク開催を盛り上げるため、さばける塾をウィーク期間前に実施した。また、ウィーク中にさばける塾の放送を実施。</p> <p>■出演者 山中美紀子(ジュヌヴィエーヴ・キュージーヌ料理教室)。 山本 啓之(香川県魚市場株式会社 社長)</p> <p>■メニュー ・アジをガーリックソテー ・シズと甲イカの瀬戸内ブイヤベース</p> <p>参加した親子は海の恵みに感謝し 魚について楽しく学んだ。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(香川県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter, Facebook, Instagram
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(愛媛県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月14日(金曜日) 11時25分～11時30分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、今回、海プロえひめとのコラボメニューを提供した「かどや」の連携商品について紹介した。かどやグループは、「海と日本プロジェクト」の主旨に賛同し、コラボメニューの提供を行うこととなった。かどやグループは、企業として、広く海の現状を知ってもらいたいという想いがあり、食を通じて愛媛の海の恵みを知ってもらいたいと企業活動を行っている。愛媛県は養殖マダイの漁獲量が日本一、またブリなどの魚の養殖も盛んである。えさに配慮し育てられた、全く臭みのないマダイ、ブリなど、愛媛が誇る美味しい海の幸を広く知ってもらい、海の恵みを感謝していただいてほしいという想いを伝えた。</p> <p>YouTube https://www.youtube.com/watch?v=brR7_gb2gTk</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(愛媛県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	海プロえひめTwitter、海プロえひめ公式ニュースサイト
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビア・体験投稿のSNSキャンペーンの引用リツイートを行った。</p> <p>また、海プロえひめ公式ニュースサイトでもSNSキャンペーンを告知した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(高知県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月11日(火曜日) 22時57分～23時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるカツオを紹介する動画を制作・放送した。高知を代表するカツオ、中でも中土佐町はカツオの町として県内でもなお知られている。放送時は旬の秋の戻りカツオが水揚げされている時期でアブラの乗った戻りカツオはトロカツオと呼ばれることなどを紹介。旬のカツオを通じて地元高知の海の文化や食文化、歴史を知ることでもっとおいしく海のごちそうを楽しめるかもしれないことを発信した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(福岡県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月25日(日曜日) 24時50分～25時20分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である福岡県有明海の「むつごろう」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>「有明海の旨さを知ってもらいたい！」130年前から柳川にお店を構える「有明珍味 夜明茶屋」の四代目、金子英典さん。夜明茶屋ではクツゾコの煮付けやムツゴロウの甘露煮など、鮮魚店の中にある食堂では、昔ながらの郷土料理が味わえる。ムツゴロウは2019年に絶滅危惧種に指定されましたが、最近では漁業者不足もあり、多く見かけるようになってきたそう。ムツゴロウをお刺身で食べられることに驚くお客様も多い。</p> <p>金子さんは地元、柳川市が大好きで有明の魚の魅力を知ってもらおうと、柳川に宿泊した方を朝市に案内するなど独自で活動されている。</p> <p>有明海の食文化のバトンをつなげたい！と金子さんは語った。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(福岡県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォローし、該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートしてプレゼントが当たるキャンペーンについて拡散した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(佐賀県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月3日(月曜日) 11時20分～11時25分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	日本財団などがオールジャパンで推進する「海と日本プロジェクト」について放送する番組。 「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるコハダを紹介する動画を制作・放送しました 太良町の竹崎地区は佐賀県唯一のコハダ漁獲地。有明海で獲れたのコハダは形もよく臭みも少ない、旨味と甘みがぎゅっと詰まった美味しい魚です。江戸前寿司の代表的なネタのひとつで、豊洲市場で高い評価を受けているこのコハダを太良町は新たな看板商品として打ち出そうとしています。近郊の人々にも美味しさを知って欲しいという想いで結成された竹崎コハダ女子会。旅行会社や報道関係者を対象としたモニターツアーの参加者に振舞われたコハダのちらし寿司には太良町産の海老やミカンも。代表の船口さんは「より多くの人に食べてもらい、美味しさや価値に気づいてもらいたい。カニや牡蠣に続く観光資源になれば嬉しい」と話しました。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(長崎県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月7日(水曜日) 16時50分～19時00分
放送本数	本編357秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である伊勢海老を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>伊勢海老漁が盛んな長崎県西海市崎戸町で、町の自慢である大きくて立派なエビの王様伊勢海老に着目。漁協と地元飲食店が協力して伊勢海老を多くの人に味わってもらおうと取り組んでいる。しかし近年では、地球温暖化による海水温の上昇などにより、海藻が減少してしまう磯焼けの問題が起きている。藻場を生息場所としている伊勢海老にも影響が出ていて長崎県では天然の伊勢海老をこれからも守り続けていくために体長15cm以下のものは海へ返すこと、産卵時期に合わせ、禁漁期間には漁を行わないことなどの取り組みを行っています。漁師さんや漁協の方が海を守ることで、今年も海のごちそうが私たちのもとに届きます。町の人たちは旬の伊勢海老を沢山の人に食べてもらいたいとしています。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(長崎県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト等
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(熊本県)

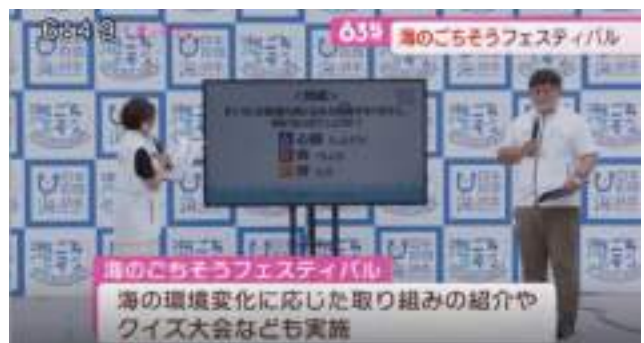
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月4日(火曜日) 21時51分～
放送番組	海と日本プロジェクトinくまもと
放送本数	本編2分00秒×1本
放送内容	海のごちそうウィーク(10月10日～16日)の趣旨、日程について事前に告知するため、熊本県天草市牛深町で開催された親子釣り大会や魚のさばき方教室を取材し、海と日本プロジェクトの応援動画として放送した。釣り上げた魚などをさばき、刺身にした親子らは、天草の海ごちそうに舌鼓を打つ様子などを伝えた。牛深市はかつて国内でも有数の漁獲量を誇る地域だったが近年は漁業従事者が減り、魚の水揚げは年々減少している。釣り大会の主催者は、親子でふれあい、海や魚のことについて考えてもらう機会を提供するという趣旨でこの催しを企画した。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(熊本県)

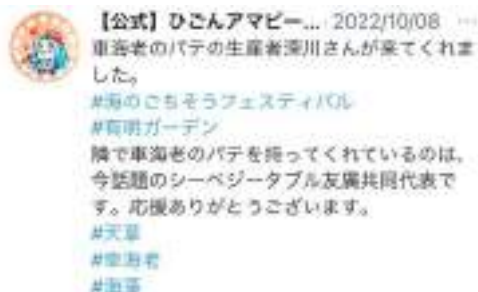
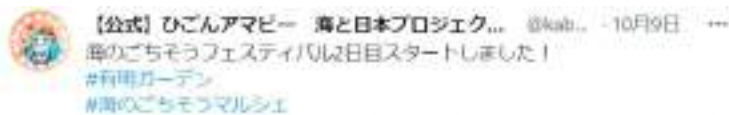
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月25日(火曜日) 18時35分～
放送番組	くまパワ 635ニュース
放送本数	本編30秒×1本
放送内容	東京で開催された海のごちそうフェスティバルの「海のごちそうマルシェ」に熊本県から県魚であるクルマエビを使ったパテを出品したことなどをニュース番組で放送した。今回出品した「車海老のパテ」は、熊本県産のクルマエビの加工品としての可能性を広げるために、陸上養殖にAIでの生産管理導入した生産者が、脱皮した規格外のものなどを活用して製品化した。乾燥ワカメは、磯焼けの問題が深刻な地域でより貴重になった素潜り漁で獲ったものを使用しており、店頭では熊本の海の課題や背景について買い物客に伝えることができた。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(熊本県)

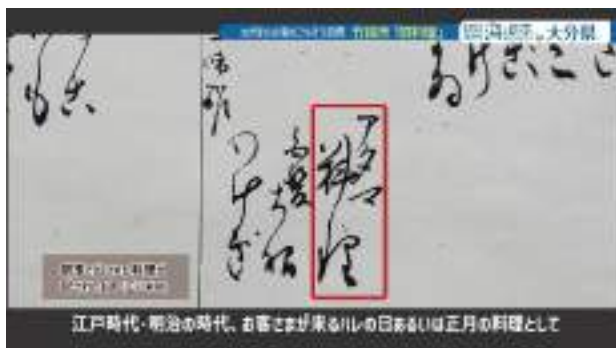
企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter(海と日本プロジェクトinくまもと【公式】ひごんアマビー)
実施内容	<p>「海のごちそうウィーク」に合わせて、海のごちそうマルシェに出品する「車海老のパテ」を5名にプレゼントするキャンペーンを実施した。キャンペーン期間中には、海のごちそうウィークや海のごちそうフェスティバルの趣旨や開催日程を告知した。フォロワー数が増えるなど多くの反響があり、プレゼント当選者から商品到着後のツイートもあり情報の拡散ができた。</p> <p>【プレゼントキャンペーン】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■期間:10/3(金)8:00~10/12(水)13:00 ■リツイート数 774 ■フォロワー数 2500→2750 (250増)



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(大分県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年7月12日(火曜日) 16時00分～16時05分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である大分県竹田市の「頭料理」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>海から遠い大分県竹田市で、江戸時代から食べられている「頭料理」。</p> <p>貴重な魚を余すことなく食べようという想いから生まれた、魚料理です。小さい魚は、海から運んでくる間に傷みやすいので「ニベ」や「アラ」などの大型魚を使い、頭の各部位や内臓まで使う料理。</p> <p>調理方法はゆでるというシンプルなものながら、部位によってゆで加減を変えたりと、調理には巧みな技術が必要です。</p> <p>2022年春、世代を超えて受け継がれ愛されてきた食文化をたたえる、文化庁の「100年フード」に頭料理が認定されました。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(宮崎県)

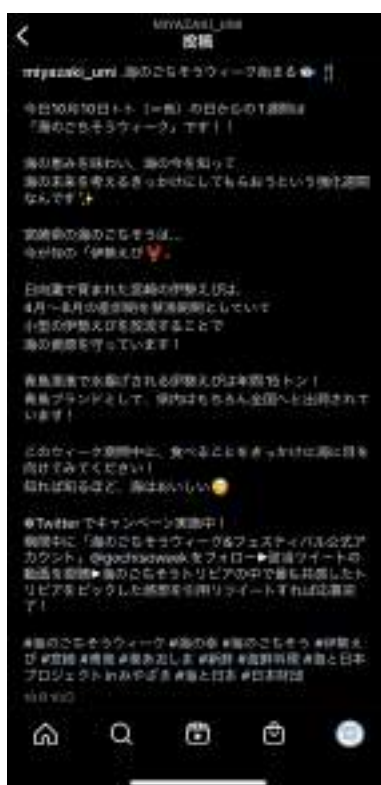
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月28日(水) 20時55分～20時58分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である伊勢えびを紹介する動画を制作・放送しました。 宮崎県では、4月から8月の産卵期を禁漁期間としており、小型の伊勢えびを放流することで海の資源を守っています。9月1日に漁が解禁となり、正に今が旬です。青島漁港で水揚げされる伊勢えびの量は年間15トン。青島ブランドとして、県内はもちろん、全国へと出荷されています。ウィーク期間中に、秋の味覚、日向灘獲れの伊勢えびを食べて海の未来を考えてみませんか。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(宮崎県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Instagram
実施内容	<p>“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携しました。</p> <p>海のごちそうウィークの主旨と共に、SNSキャンペーン実施中を告知しました。</p> <p>期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートすると応募できることを紹介しました。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(鹿児島県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月28日(金曜日) 15時49分～16時50分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるウニの食害に取り組む企業が作った加工食品を紹介する動画を制作・放送した。食を通して海への関心や地域が抱える課題「磯焼け」問題について、来場者に興味や関心を抱いてもらうために、「海のごちそうフェスティバル」の「海のごちそうマルシェ」でのブースで、販売スタッフが商品を説明しながら販売する様子を取材。ウニの食害で藻場が減少してしまう「磯焼け」について説明して、来場者に海の幸の味だけでなく、環境問題に目を向けてもらう契機を設けた。また、「海のごちそうキッチン」では、キッチンカーを出展して、来場者が鹿児島の海の幸に舌鼓を打つ様子を放送。今回の動画を制作・放送することで、海の食資源の豊かさから、その裏に潜む地域の環境課題までを視聴者に伝えて、改めて海的环境保全に向けて自分ができる取り組みを考えるきっかけを作った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(鹿児島県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	Twitter,公式ニュースサイト
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー、期間前後も、海のごちそうにまつわる投稿を行った。また、ツイート時、海のごちそうフェスティバルの公式アカウントも添付し、拡散を行った。



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(沖縄県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年11月9日(水曜日)14時17分～14時20分
放送本数	本編600秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、沖縄県の飲食店連携先である「泊いゆまち」「まぐる屋 みいかがん」、また首都圏の連携先である「沖縄料理 島どうふ」とのコラボメニューを紹介する動画を制作・放送した。沖縄県の魚介類の台所である「泊いゆまち」では、獲れたて魚介類のご紹介、「まぐる屋 みいかがん」では、県産まぐろの美味しい食べ方をご紹介した。東京・銀座にある「沖縄料理 島どうふ」では、沖縄県産もずくを使った「うちなー島もずく丼定食」をご紹介した。いずれも、「海のごちそうウィーク」をきっかけに海産物を食べる機会になればと、本取り組みに賛同した。</p>



6-(2) 本部・他助成事業との連携企画詳細

海のごちそうウィーク(沖縄県)

企画名	海のごちそうウィークSNSキャンペーン告知支援
発信媒体	発信した媒体を記載してください(Twitter,公式ニュースサイト等)
実施内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 期間中に「海のごちそうウィーク&フェスティバル公式アカウント」をフォロー→該当ツイートの動画を視聴→海のごちそうトリビアの中で最も共感したトリビアをピックアップした感想を引用リツイートを行った。またフェスティバルを盛り上げるための投稿やSNS告知支援、CPへの誘導を実施した。



3. 実施企画報告

(2) 地域モデル事業 飲食店連携・小売店連携

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

●全体

カテゴリー	店舗数
函館	64
庄内浜	22
射水	10
鹿児島	17
大間	32
熱海	25
鳥取	5
下関	20

**全国の飲食店・小売店
195店舗と連携**

●詳細

	店舗名	エリア
1	炭火割烹 菊川	函館
2	和×燻製 輝なり	函館
3	朝市炉端 五聚富	函館
4	のんちゃん食堂 希々屋	函館
5	函館海鮮居酒屋 魚まさ五稜郭総本店	函館
6	中華風居酒屋 函館いか家	函館
7	中華料理 壹龍火	函館
8	竹葉新葉亭	函館
9	SAPPORO SOUPCURRY BEGIRAMA	函館
10	五島軒本店 レストラン雪河亭	函館
11	地元家 函館本店	函館
12	旬の味 ご馳走亭	函館
13	BISTRO HAKU	函館
14	石窯ピッツァと和食と酒 そる	函館
15	麻辣厨房 キャノンボール	函館
16	魚と酒 樂	函館
17	いか清 本店	函館
18	居酒屋 美々	函館
19	印度カレー 小いけ本店	函館
20	地物産品御料理処 根ぼっけ	函館
21	海鮮処 函館山	函館
22	中国料理 香港	函館
23	海鮮処 函館夜市	函館
24	いか清 大門	函館
25	知内温泉旅館	函館
26	函館国際ホテル レストラン「アゼリア」	函館
27	函館朝市 地ブリショップ	函館
28	メインダイニングフォーポイント	函館
29	IL Locale	函館
30	Pokke dish	函館
31	炭焼き居酒屋 アリーズ	函館
32	箱館 尾木カリー	函館
33	郷土風味 魚来亭	函館
34	海鮮料理 炭火焼 まるよし	函館
35	よし庵	函館
36	Yakitori Base Ucchi	函館
37	函館ブリ塩ラーメンと酒と肴 カモン	函館
38	焼きとん&ちょいのみ 箱館バル	函館

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

	店舗名	エリア
39	カニ料理&海鮮居酒屋 くらぶはうす	函館
40	めざまし食堂	函館
41	コープさっぽろ末広西店	函館
42	コープさっぽろ桔梗店	函館
43	コープさっぽろいしかわ店	函館
44	コープさっぽろ旭岡店	函館
45	コープさっぽろひとみ店	函館
46	コープさっぽろかじ店	函館
47	コープさっぽろ山の手店	函館
48	コープさっぽろ湯の川店	函館
49	コープさっぽろほくと店	函館
50	コープさっぽろしりうち店	函館
51	コープさっぽろきこない店	函館
52	コープさっぽろふくしま店	函館
53	スーパー魚長八幡通り店	函館
54	スーパー魚長七重浜店	函館
55	スーパー魚長大野店	函館
56	スーパー魚長桜町店	函館
57	スーパー魚長湯の浜店	函館
58	スーパー魚長宝来店	函館
59	スーパー魚長本通店	函館
60	げんき市場赤川店	函館
61	げんき市場希望ヶ丘店	函館
62	げんき市場大川店	函館
63	げんき市場亀田港店	函館
64	げんき市場榎本店	函館
65	cafethreepeace	庄内浜
66	海テラスゆら磯の風	庄内浜
67	紅蘭	庄内浜
68	味街道	庄内浜
69	中国四川料理 仁	庄内浜
70	のみ、くい 圓福	庄内浜
71	めん工房さらしな	庄内浜
72	和ん	庄内浜
73	酒田夢の倶楽	庄内浜
74	Montegrande	庄内浜
75	花鳥風月	庄内浜
76	ReeNa	庄内浜

	店舗名	エリア
77	らーめんみさと	庄内浜
78	Ra-Men Dining 晴天の風	庄内浜
79	湯野浜 うしお荘	庄内浜
80	和定食 滝太郎	庄内浜
81	天金	庄内浜
82	シベール	庄内浜
83	山形田	庄内浜
84	まる	庄内浜
85	小松鮪	庄内浜
86	菅原鮮魚	庄内浜
87	道の駅新湊	射水
88	Cafeしえる	射水
89	海彩	射水
90	うどん万福	射水
91	和風れすとらん 二葉	射水
92	三丸三	射水
93	琥珀物語	射水
94	割烹 松山	射水
95	ユニコネルモンド	射水
96	ファミリー食堂 さかなや	射水
97	etsu膳	鹿児島
98	きのん	鹿児島
99	みなと食堂	鹿児島
100	鹿屋市特産品売り場	鹿児島
101	出水田食堂	鹿児島
102	出水田鮮魚店（鹿屋市）	鹿児島
103	勝八	鹿児島
104	小島鮮魚店	鹿児島
105	八幡	鹿児島
106	和ごん	鹿児島
107	照照	鹿児島
108	桜島火の島祭り	鹿児島
109	かご市	鹿児島
110	おいどん市場与次郎館	鹿児島
111	出水田鮮魚店（鹿児島市）	鹿児島
112	イオンモール鹿児島	鹿児島
113	和総	鹿児島
114	食事処すみよし	大間
115	北の居酒屋・海遊亭	大間

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

	店舗名	エリア
116	手料理・日鞠	大間
117	居酒屋・捕雅	大間
118	宮野製パン	大間
119	津軽海峡フェリー「海峡日和」	大間
120	おおま温泉海峡保養センター	大間
121	魚喰いの大間んぞく	大間
122	民宿・海翁	大間
123	グリーンストア	大間
124	お食事処・馬い家	大間
125	下風呂温泉・まるほん旅館	大間
126	お弁当のmarusho	大間
127	寺川食堂	大間
128	SEAFOOD CAFE NAGISA	大間
129	サンホテル大間	大間
130	あけみちゃん号	大間
131	マエダストア大間店	大間
132	民宿 海峡荘	大間
133	青森県庁生協 食堂むつ店	大間
134	Cafe&Deli MARUSEN（函館）	大間
135	居酒屋かえる（青森）	大間
136	りんごの花（東京）	大間
137	ブルーラウンジ（東京）	大間
138	47都道府県レストラン 箕と輪（東京）	大間
139	関西酒場 らくだば（東京）	大間
140	はら匠（東京）	大間
141	炭火焼ごっつり（東京）	大間
142	ごっつり浅草橋店（東京）	大間
143	ごっつり南千住店（東京）	大間
144	串焼きごっつり（東京）	大間
145	おそう菜のごっつり（東京）	大間
146	魚久	熱海
147	村越魚屋	熱海
148	魚広	熱海
149	湊鮮魚店	熱海
150	魚光水産下多賀店	熱海
151	魚光丸-uomitsumaru-	熱海
152	魚助商店	熱海
153	中島水産市民市場	熱海

	店舗名	エリア
154	丸藤	熱海
155	藤元	熱海
156	宇田水産	熱海
157	てんぶら 鶴吉	熱海
158	海幸楽膳釜つる	熱海
159	釜鶴ひもの店ラスカ熱海店	熱海
160	釜鶴ひもの店本店	熱海
161	欧風レストランクレール	熱海
162	結	熱海
163	銀座食楽キッチン	熱海
164	民宿いなほ	熱海
165	味里 熱海店	熱海
166	まぐろや	熱海
167	寿し忠	熱海
168	季魚喜人	熱海
169	和食のハーモニー善作	熱海
170	山形そば 桃山熱海店	熱海
171	れんが亭	鳥取
172	ムッシュたけぞう	鳥取
173	ターナ・カプリッチョ	鳥取
174	笹寿司	鳥取
175	LUZ CAFE	鳥取
176	串揚げはんなり茶山	下関
177	寿し処ひのき	下関
178	ブルー・エトワール	下関
179	太平楽本店	下関
180	和欧風創作料理「日和庵」	下関
181	遊福旅館	下関
182	アロハダイニングメネフネ	下関
183	ふぐ懐石 garden	下関
184	ヴィルセゾン卯	下関
185	一汁三菜 うさぎ茶や	下関
186	鉄板ダイニング笑和	下関
187	料亭 古串屋	下関
188	魚正本陣	下関
189	いちばのよこ	下関
190	ふく・長州料理 KATSUMOTO	下関
191	みもすそ川別館	下関
192	旨いものや廉本店	下関

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

	店舗名	エリア
193	肉×2食堂USAGI	下関
194	麺工房ラーメンいち	下関
195	薪火パエリア専門店 EL TRAGON	下関

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(1)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・炭火割烹 菊川 ・和×燻製 輝なり ・朝市炉端 五聚富 ・のんちゃん食堂 希々屋 ・函館海鮮居酒屋 魚まさ五稜郭総本店 ・中華風居酒屋 函館いか家 ・中華料理 壹龍火 ・竹葉新葉亭



菊川



輝なり



五聚富



希々屋



魚まさ



いか家



壹龍火



竹葉針葉亭



3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(2)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・SAPPORO SOUPCURRY BEGIRAMA ・五島軒本店 レストラン雪河亭 ・地元家 函館本店 ・旬の味 ご馳走亭 ・BISTRO HAKU ・石窯ピッツアと和食と酒 そる ・麻辣厨房 キャノンボール ・魚と酒 樂



BEGIRAMA



五島軒



地元家



ご馳走亭



HAKU



そる



キャノンボール



樂

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(3)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・いか清 本店 ・居酒屋 美々 ・印度カレー 小いけ本店 ・地物産品御料理処 根ぼっけ ・海鮮処 函館山 ・中国料理 香港 ・海鮮処 函館夜市 ・いか清 大門



いか清本店



美々



小いけ



根ぼっけ



函館山



香港



夜市



いか清大門



3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(4)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・知内温泉旅館 ・函館国際ホテル レストラン「アゼリア」 ・函館朝市 地ブリショップ ・メインダイニングフォーポイント ・IL Locale ・Pokke dish ・炭焼き居酒屋 アリーズ ・箱館 尾木カレー



知内温泉旅館



アゼリア



地ブリショップ



フォーポイント



イルロカーレ



Pokke Dish



アリーズ



尾木カレー

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(5)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土風味 魚来亭 ・海鮮料理 炭火焼 まるよし ・よし庵 ・Yakitori Base Ucchi ・函館ブリ塩ラーメンと酒と肴 カモン ・焼きとん&ちよいのみ 箱館バル ・カニ料理&海鮮居酒屋 くらぶはうす ・めざまし食堂



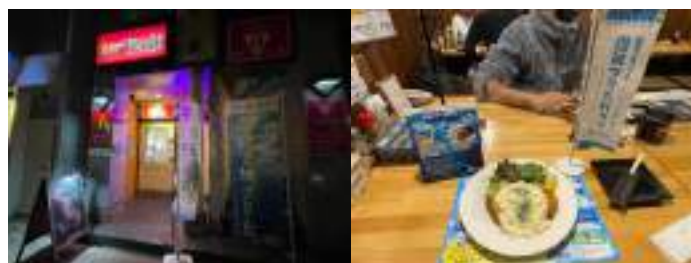
魚来亭



まるよし



よし庵



Ucchi



カモン



箱館バル



くらぶはうす



めざまし食堂

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 小売店連携(1)
連携 小売店名	<p>■コープさっぽろ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・末広西店 ・桔梗店 ・いしかわ店 ・旭岡店 ・ひとみ店 ・かじ店

【コープさっぽろ】



末広西店



桔梗店



いしかわ店



旭岡店



ひとみ店



かじ店

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 小売店連携(2)
連携 小売店名	■コープさっぽろ ・山の手店 ・湯の川店 ・ほくと店 ・しりうち店 ・きこない店 ・ふくしま店

【コープさっぽろ】



山の手店



湯の川店



ほくと店



きこない店



しりうち店



ふくしま店

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 小売店連携(3)
連携 小売店名	<p>■スーパー魚長</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八幡通り店 ・七重浜店 ・大野店 ・桜町店 ・湯の浜店 ・宝来店 ・本通店

【スーパー魚長】



八幡通り店



七重浜店



大野店



桜町店



湯の浜店



宝来店



本通店

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin函館

企画名	海のごちそうウィーク 小売店連携(4)
連携 小売店名	■げんき市場 ・赤川店 ・希望ヶ丘店 ・大川店 ・亀田港店 ・榎本店

【げんき市場】



赤川店



希望ヶ丘店



大川店



亀田港店



榎本店

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin庄内浜

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携	
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・cafethreepeace ・海テラスゆら磯の風 ・紅蘭 ・味街道 ・中国四川料理 仁 ・のみ、くい 圓福 ・めん工房さらしな ・和ん ・酒田夢の倶楽 ・Montegrande ・花鳥風月 	<ul style="list-style-type: none"> ・ReeNa ・らーめんみさと ・Ra-Men Dining 晴天の風 ・湯野浜 うしお荘 ・和定食 滝太郎 ・天金 ・シベール ・山形田 ・まる ・小松鮪 ・菅原鮮魚



コマツまぐろ専門店



菅原鮮魚



山形田



まる



夢の倶楽



らーめんみさと



和ん

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■ 海のごちそう地域モデルin射水

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(1)
連携 飲食店名	・道の駅新湊 ・Cafeしえる ・海彩



道の駅新湊①



道の駅新湊②



道の駅新湊③



道の駅新湊④



Cafeしえる



Cafeしえる



Cafeしえる



Cafeしえる



海彩

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin射水

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(2)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none">・うどん万福・和風れすとらん 二葉・三丸三・琥珀物語・割烹 松山・ユニコネルモンド



うどん万福



うどん万福



和風れすとらん二葉



三丸三



三丸三



琥珀物語



琥珀物語



割烹 松山



ユニコネルモンド

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin射水

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(3)
連携 飲食店名	・ファミリー食堂 さかなや



ユニコネルモンド



ファミリー食堂さかなや



ファミリー食堂 さかなや



ファミリー食堂 さかなや

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■ 海のごちそう地域モデルinかごしま

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(1)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・etsu膳 ・きのん ・みなと食堂 ・鹿屋市特産品売り場 ・出水田食堂 ・出水田鮮魚店(鹿屋市)



etsu膳



etsu膳



きのん



きのん



みなと食堂



鹿屋市特産品売り場



出水田食堂



出水田鮮魚店（鹿屋市）



出水田鮮魚店（鹿屋市）

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルinかごしま

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(2)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・勝八 ・小島鮮魚店 ・八幡 ・和ごん ・照照 ・桜島火の島祭り ・かご市



勝八



小島鮮魚店



八幡



八幡



和ごん



イオンモール鹿児島



イオンモール鹿児島



おいどん市場与次郎店



かご市

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルinかごしま

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(3)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none">・おいどん市場与次郎館・出水田鮮魚店(鹿児島市)・イオンモール鹿児島・和総



和総



和総

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin大間

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(1)
連携 飲食店名	<p>■大間近郊</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事処すみよし ・北の居酒屋・海遊亭 ・手料理・日鞠 ・居酒屋・捕雅 ・宮野製パン ・津軽海峡フェリー「海峡日和」 ・おおま温泉海峡保養センター ・魚喰いの大間んぞく ・民宿・海翁 <ul style="list-style-type: none"> ・グリーンストア ・お食事処・馬い家 ・下風呂温泉・まるほん旅館 ・お弁当のmarusho ・寺川食堂 ・SEAFOOD CAFE NAGISA ・サンホテル大間 ・あけみちゃん号 ・マエダストア大間店



宮野製パン



宮野製パン



おおま温泉海峡保養センター



おおま温泉海峡保養センター



津軽海峡フェリー



津軽海峡フェリー



寺川食堂



寺川食堂



マエダストア大間店

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin大間

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(2)
連携 飲食店名	<p>■大間近郊</p> <ul style="list-style-type: none"> ・民宿 海峡荘 <p>■むつ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・青森県庁生協 食堂むつ店 <p>■函館</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Cafe&Deli MARUSEN <p>■青森</p> <ul style="list-style-type: none"> ・居酒屋かえる



民宿 海峡荘



青森県庁生協 食堂むつ店



青森県庁生協 食堂むつ店



居酒屋かえる



居酒屋かえる

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin大間

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携
連携 飲食店名	<p>■東京</p> <ul style="list-style-type: none"> ・りんごの花 ・ブルーラウンジ ・47都道府県レストラン 箕と輪 ・関西酒場 らくだば ・はら匠 ・炭火烧ごっつり ・ごっつり浅草橋店 ・ごっつり南千住店 ・串焼きごっつり ・おそう菜のごっつり



りんごの花



ブルーラウンジ



ブルーラウンジ



箕と環



箕と環



らくだば



らくだば



はら匠



炭火烧ごっつり

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin熱海

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(1)	
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・魚久 ・村越魚屋 ・魚広 ・湊鮮魚店 ・魚光水産下多賀店 ・魚光丸-uomitsumaru- ・魚助商店 ・中島水産市民市場 ・丸藤 ・藤元 ・宇田水産 	<ul style="list-style-type: none"> ・てんぷら 鶴吉 ・海幸楽膳釜つる ・釜鶴ひもの店ラスカ熱海店 ・釜鶴ひもの店本店 ・欧風レストランクレール ・結 ・銀座食楽キッチン ・民宿いなほ ・味里 熱海店 ・まぐろや



魚光丸-uomitsumaru-



てんぷら 鶴吉



海幸楽膳釜つる



釜鶴ひもの店本店



釜鶴ひもの店ラスカ熱海店



釜鶴ひもの店ラスカ熱海店



銀座食楽キッチン



民宿いなほ



味里 熱海店

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin熱海

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携(2)
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none">・寿し忠・季魚喜人・和食のハーモニー善作・山形そば 桃山熱海店



寿し忠



山形そば 桃山熱海店

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin鳥取

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none">・れんが亭・ムッシュたけぞう・ターナ・カプリッチョ・笹寿司・LUZ CAFE



れんが亭



ムッシュたけぞう



ターナ・カプリッチョ



笹寿司



LUZ CAFÉ

3. 実施企画報告（2）地域モデル事業：飲食店連携・小売店連携

■海のごちそう地域モデルin下関

企画名	海のごちそうウィーク 飲食店連携	
連携 飲食店名	<ul style="list-style-type: none"> ・串揚げはんなり茶山 ・寿し処ひのき ・ブルー・エトワール ・太平楽本店 ・和欧風創作料理「日和庵」 ・遊福旅館 ・アロハダイニング メネフネ ・ふぐ懐石 garden ・ヴィルセゾン卵 ・一汁三菜 うさぎ茶や 	<ul style="list-style-type: none"> ・鉄板ダイニング笑和 ・料亭 古串屋 ・魚正本陣 ・いちばのよこ ・ふく・長州料理 KATSUMOTO ・みもすそ川別館 ・旨いものや廉本店 ・肉×2食堂USAGI ・麺工房ラーメンいち ・薪火パエリア専門店 EL TRAGON



ふぐ懐石 garden



ヴィルセゾン卵



一汁三菜 うさぎ茶や

3. 実施企画報告

(3) 地域モデル事業 連携企画（イベント・Web・SNS）

3. 実施企画報告（3）地域モデル事業：連携企画（イベント・Web・SNS）

■海のごちそう地域モデルin庄内浜

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	発信媒体(イベント)
実施内容	<p>インメッセージ「おいしい、以上に知ってほしい海がある。」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ地域の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる「海のごちそうウィーク」期間(10月10日～16日)に、上記のテーマに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。</p> <p>10月16日に山形県酒田市で「みなとオアシスマつり×海のマルシェ」を開催。 山形の海産物に関わる商品の販売や体験イベント等を実施した。ステージイベントでは山形の海で起きている課題を伝えるトークショーや、学生が考案したオリジナル鯛だし麺の発表とおふるまいなどを行った。</p>
実施日	2022年10月16日(日)
会場	さかた海鮮市場北側特設会場
来場者	約7,000人

情報発信トピック



3. 実施企画報告 (3) 地域モデル事業 : 連携企画 (イベント・Web・SNS)

■海のごちそう地域モデルin射水

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	発信媒体 (新聞、飲食連携)
実施内容	「海のごちそうウィーク」期間(10月10日～16日)に、北日本新聞(朝刊20万部 県内シェア率約60%)にて毎日紙面上で情報を発信を行った。また、飲食店でものぼり旗やスタンドPOPを設置し、メディアとリアル接点で連携をとりながら、海のごちそうウィークに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。

情報発信トピック

<1> 10月10日 (月・祝) 北日本新聞 全5段

海を大切に 気持ちから 生まれた 富山湾の 美味しい贈りものが さらに美味しくなって 新登場!

海のごちそうウィーク 10/10(月)～10/16(日)

未来につなげよう、ボランティアの輝き。

<2> 10月10日 (月・祝) ～10月16日 (日) 北日本新聞 テレビ欄横下

海のごちそうウィーク 10/10(月)～10/16(日)

海ごちそうプロジェクト

射水市

albis

albis アルビスの富山県内全店舗の 惣菜コーナーでも販売中!!

■海のごちそう地域モデルinかごしま

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	発信媒体（イベント）
実施内容	インメッセージ「おいしい、以上に知ってほしい海がある。」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ地域の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる「海のごちそうウィーク」期間（10月10日～16日）に、上記のテーマに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。

情報発信トピック

かごつま甲突川 Autumn Fes

鹿児島市内中心地を流れる川の流れのもとにキッチンカーやマルシェが大集合するイベントにて『照照』さんの協力のもと、かごしま美味深海のコラボ商品『美味深海えびのおつまみ』を出品。ブースでは、商品とともに海のメッセージを記載したのぼりや卓上ポップなどの販促物も掲載することで、イベント来場者にかごしま美味深海の活動の情報発信を行った。

日時：10月10日（月）～10月16日（日）※海のごちそうウィーク期間

場所：鹿児島県鹿児島市甲突川

主催：鹿児島市

イベント期間集客：約30,000人



3. 実施企画報告（3）地域モデル事業：連携企画（イベント・Web・SNS）

■海のごちそう地域モデルin熱海

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	WEB・SNS (twitter / Facebook / Instagram)
実施内容	インメッセージ「おいしい、以上を知ってほしい海がある。」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ地域の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる「海のごちそうウィーク」期間(10月8日～16日)に、上記のテーマに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。

WEB ハイライト	Twitter インプレッション:2080 エンゲージメント:69 いいね:30 Facebook リーチ:952 エンゲージメント:78
--------------	--

情報発信トピック

twitter

■熱海千魚ウィーク告知



■ごちそうフェス出店



Facebook

■熱海千魚ウィーク告知



■ごちそうフェス出店



3. 実施企画報告（3）地域モデル事業：連携企画（イベント・Web・SNS）

■海のごちそう地域モデルin熱海

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	WEB・SNS (twitter / Facebook / Instagram)
実施内容	インメッセージ「おいしい、以上に知ってほしい海がある。」を通じ、海で進行している環境悪化を子どもたちをはじめ地域の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げる「海のごちそうウィーク」期間(10月8日～16日)に、上記のテーマに関連する情報発信を実施することで、海洋問題に関する意識の啓発、及びウィークの盛り上げに貢献した。

WEB ハイライト	Instagram リーチ:244 アクション:26
--------------	----------------------------

情報発信トピック

Instagram

■熱海千魚ウィーク告知



■ごちそうフェス出店



3. 実施企画報告

(4) 地域モデル事業 推進パートナー連携

3. 実施企画報告（4）地域モデル事業：推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	地域モデル in 庄内浜 × sakana bacca（商品連携）
実施内容	海のごちそうウィーク期間中、地域モデル事業 in 庄内浜が開発した商品を sakana bacca の店舗で販売。地域に根差した都内の小売店とのコラボにより、地域の海の課題について、海のごちそうウィークのメッセージとあわせて広く訴求した。

情報発信トピック

地域モデル in 庄内浜「鯛だし麺」 × sakana bacca 豪徳寺店

▽sakana bacca 豪徳寺店



3. 実施企画報告（4）地域モデル事業：推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	地域モデル in かごしま × sakana bacca（商品連携）
実施内容	海のごちそうウィーク期間中、地域モデル事業 in かごしま が開発した商品を sakana bacca の店舗で販売。地域に根差した都内の小売店とのコラボにより、地域の海の課題について、海のごちそうウィークのメッセージとあわせて広く訴求した。

情報発信トピック

地域モデル in かごしま「えびのおつまみ」× sakana bacca 中目黒店

▽sakana bacca 中目黒店



3. 実施企画報告（4）地域モデル事業：推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	地域モデル in 射水 × 魚耕（商品連携）
実施内容	海のごちそうウィーク期間中、地域モデル事業 in 射水 が開発した商品を魚耕の都内近郊3店舗で販売。地域に根差した都内の小売店とのコラボにより、地域の海の課題について、海のごちそうウィークのメッセージとあわせて広く訴求した。

情報発信トピック

地域モデル in 射水「射水シロエビ・くりーむ・コロッケ」× 魚耕3店舗

▽魚耕 荻窪本店・春日部店・相模大野店



3. 実施企画報告（4）地域モデル事業：推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	地域モデル in 函館 × すし銚子丸（メニュー連携）
実施内容	海のごちそうウィーク期間中、地域モデル事業 in 函館 が開発した「函館ブリたれカツ」を、すし銚子丸の店舗でメニュー販売を実施。地域に根差した飲食店とのコラボにより、地域の海の課題について、海のごちそうウィークのメッセージとあわせて広く訴求した。

情報発信トピック

地域モデル in 函館「函館ブリたれカツ」× すし銚子丸 木場店

▽すし銚子丸 木場店



3. 実施企画報告（4）地域モデル事業：推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	地域モデル in 大間 × アロハテーブル（メニュー連携）
実施内容	海のごちそうウィーク期間中、地域モデル事業 in 大間 が開発した「大間アゲ魚っ子ボール」を、アロハテーブル11店舗でメニュー販売を実施。飲食店の複数店舗とのコラボにより、地域の海の課題について、海のごちそうウィークのメッセージとともに広く訴求した。

情報発信トピック

地域モデル in 大間「大間アゲ魚っ子ボール」× アロハテーブル 11店舗

▽アロハテーブル 11店舗



投稿日: 2022/07/14

アロハテーブル 飯田橋

10月10日（トナリ=魚の日）～10月16日は#海のごちそうウィーク 海の高みを目指し、海の今を知って海の未来を知るきっかけにしてもらおうという期間だそうです。

アロハテーブルでは、この取り組みに賛同し、～10/27までの期間 限定で販売中のキッズ・ハンバーガーセットにフィッシュナゲットを添えて提供しています。

フィッシュナゲットは「#大間アゲ魚っこ」を採用 🐟 「大間アゲ魚っこ」とは、獲れているのに注目が尽き活用されていない白身魚の身や皮や小骨に、海苔を加えて作られたミンチで、栄養が豊富なんです。

魚が苦手なお子さまも「美味しい!」と好評ですよ 🍴

アロハテーブルでは、2020年からサステナブル・シーフードを使用したメニューも提供しており、海を守る取り組みを行っています。

子どもたちの未来のため、海について考えてみませんか?

@alohatable_waikiki

- #海と日本 #Aloha
- #アロハテーブル #alohatable
- #ハワイアンバーガンロコモコ
- #ハワイ好きな人と繋がりたい
- #ハワイ大好き
- #テラスカフェ #テラス席
- #カフェ巡り #パンケーキ #Aloha
- #山崎カフェ #大宮カフェ
- #赤坂カフェ #代官山カフェ
- #中目黒カフェ #飯田橋カフェ #大塚カフェ
- #豊洲カフェ #横浜カフェ #みなとみらいカフェ
- #湘南カフェ #高尾名カフェ #千葉カフェ
- #金山カフェ #芝が丘カフェ #天王寺カフェ

3. 実施企画報告

(5) 海のごちそうウィーク 推進パートナー連携

3. 実施企画報告（5）海のごちそうウィーク推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	sakana bacca（キャンペーン企画連携）
実施内容	「サカナバッカ秋祭り」との連携企画として、サカナバッカで配布する「海のごちそうシール」を海のごちそうフェスティバルに持参される「海のごちそうマルシェ」で利用可能な300円商品券をプレゼントするキャンペーン連携企画を実施。 本キャンペーン連携企画については、サカナバッカWebサイトで掲載の他、都内全8店舗でチラシを配布して周知を図り、海のごちそうフェスティバルのメッセージを訴求した。

情報発信トピック

【同時開催】「海のごちそうフェスティバル」連携企画
先着100名様に商品券300円プレゼント

【海のごちそうフェスティバル】10月8日（土）、9日（日）有明カブチンにて開催！

海のごちそうフェスティバルは「知れば知るほど、面白いくらい！」をテーマにしたイベントで、盛りだくさんの情報発信や、海のごちそうを考える機会を提供するイベントです。

今回、サカナバッカ秋祭りとの連携企画として、サカナバッカで配布する「海のごちそうシール」をイベントにお持ちください。お集めたシールを交換した数量に応じた「海のごちそうマルシェ」にてご利用いただける300円商品券を先着100名様にプレゼント！ぜひご参加ください。

[公式サイト](#)

商品券応募方法

1. サカナバッカ店頭でシール剥離シートをGET（チラシプレゼントあり）
2. 海のごちそうシール4枚以上を封筒に入れて有明カブチンの「海のごちそうフェスティバル」へ
※ご来店一冊につきお持ち上限1,500円（税込）以上お買い上げでシールをプレゼントとなります。
1,500円未満の場合はお持ちの枚数に応じて応募ください。
3. イベント会場の受付で海のごちそうシールを交換でき商品券がもらえます（先着100名様）

【海のごちそうシール配布期間】
2022年10月4日（土）～10月7日（金）

【プレゼント期間】
10月8日（土）11:00-18:00、10月9日（日）10:00-18:00
※海のごちそうフェスティバル（同時開催）
※応募の人数はなくなり次第終了

【プレゼント受け取り場所】
有明カブチン（東京都江東区有明2丁目1-5） 有明カブチンキャサリ一階のイベント受付まで

3. 実施企画報告（5）海のごちそうウィーク推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	魚耕（ツール掲示連携）
実施内容	東京と埼玉を中心に対面販売を重視した鮮魚店を展開している「魚耕」と連携し、海のごちそうのツールを店頭で掲示。あわせて、対面コーナーで鮮魚を購入されたお客様を対象に、海プロコラボのオリジナル保冷バックをプレゼントし、海のごちそうウィークのメッセージを広く訴求した。 （実施店舗：荻窪本店、春日部店、相模大野店の3店舗）

情報発信トピック

▽荻窪本店



▽相模大野店



3. 実施企画報告（5）海のごちそうウィーク推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	シーベジタブル×温泉道場（メニュー連携、Webサイト制作による情報発信）
実施内容	温泉道場が運営する4施設で、シーベジタブルが開発した海草関連商品の提供による連携企画を実施。また、海草関連の海と食の課題と取り組みを紹介するWebページを制作して情報を発信。海のごちそうウィーク期間中は、WebページのQRコードを温泉道場の店頭に掲示して、連携の取り組みと合わせてWebサイトに誘導することにより、海と食の課題に関するメッセージを訴求した。

情報発信トピック

連携の取り組みを紹介するWebページでの情報発信
（画像はWebページの一部）



シーベジタブル×温泉道場
<https://shoku.uminohi.jp/gochiso-week/seavege/>

3. 実施企画報告（5）海のごちそうウィーク推進パートナー連携

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	シーベジタブル×温泉道場（メニュー連携、Webサイト制作による情報発信）

情報発信トピック

▽温泉道場 お風呂café 白寿の湯



▽温泉道場 お風呂café utatane



▽温泉道場 お風呂café 湯守座



▽温泉道場 昭和レトロな温泉銭湯 玉川温泉



3. 実施企画報告

(6) 海のごちそうウィーク 重点施策連携

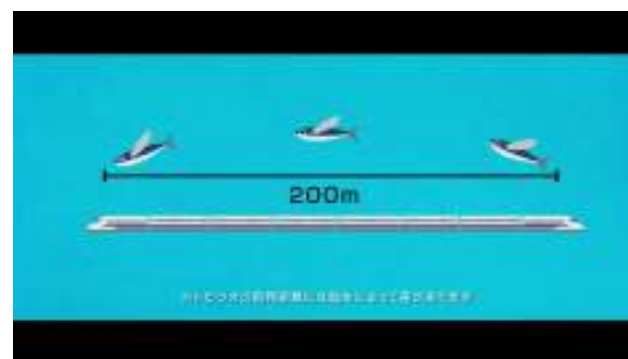
10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月7日(金) ~ 10月16日(日)
放送回数	本編 15秒×20回
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。



いろいろな魚を食べよう篇



海のことを話そう篇



海の料理をつくろう篇



魚屋さんに行こう篇

10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、計8店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/08
連携終了	2022/10/16

No.	店舗名	実施場所
1	回転ずし「清次郎」	・盛岡津志田店 ・イオンモール盛岡南店 ・紫波店 ・水沢店 ・北上PAL店 ・弘前店
2	「魚家大手先」	・盛岡市内丸
3	居酒屋「里伊～sai～」	・盛岡市八幡町



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計2店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/08
連携終了	2022/10/16

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	田清魚店	盛岡緑が丘店
2	おさかなや浜ちゃん	花巻本店



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	岩手県民食堂 デンサク屋
連携内容	<p>海プロの趣旨に賛同した、岩手県の郷土料理を提供する「岩手県民食堂 デンサク屋」と協力して、海プロコラボメニュー「ごちそう海鮮丼」を開発。ごちそうウィーク期間限定で、東京都・亀有の店舗で提供。 また、Twitter、Facebook、Instagramで宣伝も行った。</p> <p>商品名:ごちそう海鮮丼 商品情報: ドンコの肝、宮古トラウトサーモン、三陸のメカブやタコなど、地元の食材をふんだんに使用した豪華な海鮮丼。 ドンコ(エゾイソアイナメ)は三陸ではポピュラーな魚で、宮古トラウトサーモンは岩手県宮古市が海面養殖などに取り組み近年ブランド化しているトラウトサーモン。 関東ではなかなか食べられない食材を使用することで、岩手県の海に関心をもってもらおうと考案。</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京都の【岩手県民食堂 デンサク屋】



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	イワテバル。
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した、岩手県内各地の食材を扱う「イワテバル。」と連携し、海プロコラボメニュー「自家製ホヤの塩辛」を開発し、海のごちそうウィークの期間限定で、東京都・渋谷区の「イワテバル。」で提供。期間限定販売の予定だったが、好評につき延長で提供。</p> <p>また、Twitter、Facebook、Instagramで宣伝も行った。</p> <p>商品名：自家製ホヤの塩辛 商品情報： 収穫量が全国有数の岩手県のホヤを使用して、自家製の塩辛を作成。新鮮な岩手のホヤを使用することで、臭みも少なく食べやすい一品にした。</p> <p>ホヤを食べたことがない方などにもホヤを食べていただき、岩手県の海の魅力を伝えようと考案。</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京都の【イワテバル。】



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岩手県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月12日(水曜日) 15時46分～15時49分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、四国4県に匹敵する面積を持つ岩手県で、全国有数の漁場を持つ沿岸部から内陸部の県都・盛岡に、三陸の海の幸を届けようと長年努力してきた老舗の魚屋を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>明治9年創業の田清魚店は、盛岡を代表する魚屋さん。現在は、岩手県内を中心に隣県を含め10店舗を展開。店には、港であがったばかりの地元・岩手の海の幸が並び、浜の伝統の食文化を伝える加工品も豊富だ。</p>



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(山形県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月10日(日曜日)～
放送回数	本編15秒×8回
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(山形県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、計24店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	・cafethreepeace・海テラスゆら磯の風・紅蘭・味街道・中国四川料理 仁・のみ、くい圓福・めん工房さらしな・和ん・酒田夢の倶楽・Montegrande・花鳥風月・ReeNa・らーめんみさと・Ra-Men Dining 晴天の風・湯野浜 うしお荘・和定食 滝太郎・天金・シベール・山形田・まる	・山形県内



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(山形県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計2店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	店舗名	実施場所
1	小松鮪専門店	山形県酒田市
2	菅原鮮魚	山形県酒田市

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(山形県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	①山形田 ②まる
連携内容	海プロの主旨に賛同した東京の飲食店と連携し、海プロで過去に開発した鯛だしの醤油を使用したオリジナルメニューを、期間限定で山形県の郷土料理店「山形田」と「まる」で提供した。 商品:①食用菊 刺身②玉こんにゃく 芋煮 商品情報:海プロで過去に開発した、山形で獲れた鯛をつかった鯛だし醤油を使用したメニュー
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(山形県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月13日～
放送本数	本編120秒
放送内容	「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、10月8日、9日に開催されたごちそうフェスティバルの様態を取材、放送した。全国の海のごちそうや、海の課題を伝える放送となった。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(富山県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月10日(月曜日)～10月16日(日曜日)
放送回数	本編15秒×4タイプ 合計32本
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(富山県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、計8店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	ペンギン食堂	店舗
2	つぶ屋	店舗
3	越中舞華	店舗
4	花より魚	店舗
5	海の駅蜃気楼	店舗
6	岡万	店舗
7	カフェ北洋の館	店舗
8	光彩	店舗



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(富山県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計3店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	店舗名	実施場所
1	小林鮮魚店	富山県富山市布市740
2	黒崎鮮魚店	富山県富山市安野屋町1丁目8-1
3	魚生	富山市新根塚町1丁目9-31

▼連携先1 小林鮮魚店



▼連携先2 黒崎鮮魚店



▼連携先3 魚正



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(富山県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	「郷土料理店 富山はま作」
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した東京日本橋にある「富山 はま作」と連携し、海プロオリジナルコラボメニュー「海鮮丼セット」を開発し、期間限定で、店舗で提供した。期間限定販売の予定だったが、今後も不定期にメニュー化を予定。</p> <p>商品名：海鮮丼セット 商品情報：富山湾で水揚げされたキトキト(富山弁で新鮮な)魚がふんだんにのった海鮮丼 魚種：甘エビ、サワラ、マアジ、スズキ、シロエビ、バイ貝、マハタなど</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京都中央区日本橋室町1丁目2-6 日本橋大栄ビル 【店舗名】富山 はま作



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(富山県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	「郷土料理店 昆布とり」
連携内容	海プロの主旨に賛同した東京中目黒にある富山料理のお店「昆布とり」と連携し、海プロオリジナルコラボメニュー「昆布締めセット」を開発し、期間限定で、店舗で提供した。 商品名: 昆布×刺身盛り合わせ 商品情報: 新鮮な富山湾の魚を使った昆布×タイ・アオリイカ・メジナ・サス・カンパチの昆布×の胡麻だれ和えのセット
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京都目黒区区上目黒4-10-1 【店舗名】昆布とり



海のごちそうウィーク
海と日本PROJECT

富山県産魚 × 昆布とり

期間限定コラボメニュー
昆布×刺身盛り合わせ
一人前 **2,500円** (税別)

昆布とり
〒158-0051 東京都目黒区上目黒4-10-1
TEL: 03-2716-1129
営業時間: 11時～22時(ラストオーダー)
※ 日/祝祭日 休 土・日/祝祭日 休

種類豊富な富山湾の魚
富山湾は、豊かな自然環境と長い日本の伝統が調和して育まれているため、獲れたての新鮮な魚が豊富に獲れる環境に恵まれています。
日本産海産物の総量は約2,400種類といわれていますが、日本産の新鮮な魚、富山湾にはそのうちの約30%種類以上の魚が獲れているといわれています。

海と日本PROJECT
海と日本PROJECT
海と日本 PROJECT

10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(富山県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月11日(火曜日) 15時45分～19時00分
放送本数	本編000秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の連携概要や「海のごちそう」である「シロエビクリーむコロッケ」などを紹介する動画を制作・放送した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・富山湾特有の海の宝石とよばれるシロエビに着目。シロエビの漁獲量が減少する中、海について考えるきっかけを紹介 ・飲食店連携メニューとして、首都圏のお店と連携。富山湾の海の幸の魅力を全国の多くの方に知ってほしいという想いに賛同いただき、連携させていただいた。 ・連携メニューや食材の普及を通じて、コロナの影響もあり、シロエビなどの海の幸の消費量も減少し、さらに、海に関わる様々な課題がある中、少しでも考えるきっかけとなるようにインタビューなどを交えて紹介した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(石川県)

企画名	海のごちそうウィーク キャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月3日(月曜日)～2022年10月16日(日) ※事務局制作CMは放送継続中
放送回数	本編15秒×22回（下記2タイプ合計）
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。その他、石川県の協力店・金沢まいもん寿司の「海のごちそうウィーク」連携メニュー販売告知のCMも自主放送した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(石川県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、東京2店を含めた飲食店計19店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	福寿司	石川県穴水町の店舗
2	お食事寿司 高尾	石川県穴水町の店舗
3	セミナーハウス山びこ	石川県能登町の店舗
4	国民宿舎 能登うしつ荘	石川県能登町の店舗
5	オープンカフェ 木の音	石川県輪島市の店舗
6	海幸	石川県輪島市の店舗
7	汝惚里ダイニング	石川県能登町の店舗
8	レストラン浜中	石川県珠洲市の店舗
9	E'cafe	石川県珠洲市の店舗
10	古民家レストラン典座	石川県珠洲市の店舗
11	古民家のお食事処 庄屋の館	石川県珠洲市の店舗
12	割烹 滝見亭	石川県珠洲市の店舗
13	天然活魚 今新	石川県珠洲市の店舗
14	竹の家	石川県金沢市の店舗
15	金沢まいもん寿司 本店 (株)エムアンドケイ	石川県金沢市の店舗
16	金沢まいもん寿司 新神田店	石川県金沢市の店舗
17	金沢まいもん寿司 白山インター店	石川県白山市の店舗
18	金沢まいもん寿司 三軒茶屋店	東京都世田谷区の店舗
19	金沢まいもん寿司 渋谷パルコ店	東京都渋谷区の店舗

10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

▼連携先1 福寿司



▼連携先2 お食事寿司 高尾



▼連携先3 セミナーハウス山びこ



▼連携先4 国民宿舎 能登うしつ荘



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

▼連携先5 オープンカフェ 木の音



▼連携先6 海幸



▼連携先7 汝惚里ダイニング



▼連携先8 レストラン浜中



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

▼連携先9 E'cafe



▼連携先10 古民家レストラン典座



▼連携先11 古民家のお食事処 庄屋の館



▼連携先12 割烹 滝見亭



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

▼連携先13 天然活魚 今新



▼連携先14 竹の家 ※取材と放送



▼連携先15 金沢まいもん寿司・本店



▼連携先16 金沢まいもん寿司・新神田店



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

▼連携先17 金沢まいもん寿司・白山インター店



▼連携先18 金沢まいもん寿司・三軒茶屋店(東京) ※取材と放送



▼連携先19 金沢まいもん寿司・渋谷パルコ店(東京)



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(石川県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計6店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	店舗名	実施場所
1	金沢港いきいき魚市	金沢市無量寺町(金沢港に隣接)
2	新田商店	金沢港いきいき魚市内
3	重福水産	金沢港いきいき魚市内
4	マルヤ水産	金沢港いきいき魚市内
5	海道物産	金沢港いきいき魚市内
6	上島商店	金沢港いきいき魚市内

▼連携先1 金沢港いきいき魚市



▼連携先2 新田商店



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(石川県)

▼連携先3 重福水産



▼連携先4 マルヤ水産



▼連携先5 海道物産



▼連携先6 上島商店



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(石川県)

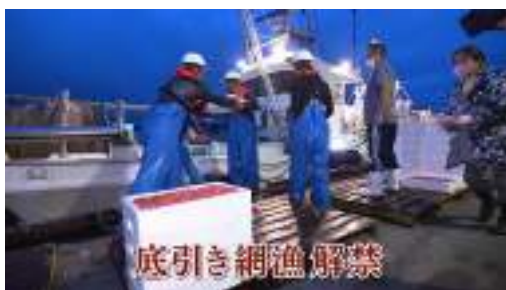
企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	株式会社エムアンドケイ 金沢まいもん寿司 5店舗
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した金沢まいもん寿司と連携し、海プロメニュー「北陸秋海三味」を開発し、期間限定で石川県の金沢まいもん寿司3店で提供したほか、東京の2店舗でも提供した。</p> <p>石川のニュースサイトで「海のごちそうウィーク」の記事を掲載し、金沢まいもん寿司の特別メニュー販売を告知した他、15秒CMも放送、Twitter、Facebookでも発信した。</p> <p>東京・三軒茶屋店には日本一の回転寿司職人がおり、レポーター付きでテレビ取材を行い、応援動画として放送した。</p> <p>商品名：北陸秋海三味 商品情報：秋の味覚であるガスエビ、ハタハタ炙り、ガンド(小さいブリ)の3貫をセットにした寿司</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	金沢まいもん寿司 5店舗 石川県 … 本店、新神田店、白山インター店 東京都 … 三軒茶屋店、渋谷パルコ店



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(石川県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送 ①
放送日時	2022年9月24日(土曜日) 16時25分～16時30分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>・「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、金沢市の「竹の家」でご当地の「海のごちそう」である「北陸地物底引き井」と「げんげんぼう天婦羅井」を紹介する動画を制作・放送した。番組最後ではウィークの告知も入れた。</p> <p>・「北陸地物底引き井」は海のごちそうウィークに向けて考案された新商品で、9月1日解禁の底引き網漁で獲れた石川の代表的魚介のアマエビ、ハタハタ昆布じめ、メギス、バイ貝が乗る。アマエビは「金沢甘えび」としてブランド化が進み、メギス、ハタハタは、石川の水揚げ量が全国屈指。</p> <p>・「げんげんぼう天婦羅井」は深海魚ノロゲンゲの天婦羅井で、能登では「くにやら」とも呼ばれる。石川や富山以外ではあまり食べられない魚種で、秋の底引き網漁特有の地元の水産物を紹介した。</p> <p>※YouTube…https://youtu.be/AOJjpayKvdQ</p>



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(石川県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送 ②
放送日時	2022年10月15日(土曜日) 15時55分～16時00分
放送本数	本編285秒×1本
放送内容	<p>・「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」寿司「煌～かがやき～」と、コラボ商品「北陸秋海三味」を紹介する動画を制作・放送した。取材は金沢まいもん寿司の東京・三軒茶屋店。</p> <p>・「煌」は5月に開催された「第7回全日本回転寿司MVP選手権」で日本一に輝いた金沢まいもん寿司三軒茶屋店の内添浩店長が考案した金沢らしい豪華な寿司で、日本一の職人ワザを映像化。また「海のごちそうウィーク」コラボ商品の「北陸秋海三味」は、足が速く石川県以外では中々食べられないガスエビと、石川の水揚げが全国屈指のハタハタ炙り、ガンド(小さいブリ・)の3貫盛りで、石川の代表的な魚介を揃えた。※「煌～かがやき～」 「北陸秋海三味」は、渋谷パルコ店、石川3店舗でも限定発売。</p> <p>※YouTube…https://youtu.be/xQz056HNvdA</p>



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(長野県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送										
放送日時	2022年 10月5日(水曜日)5時00分～10月20日(木曜日)23時00分										
放送回数	本編15秒×80回（下記4素材を各20本ずつ放送） <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">CM素材名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>海のごちそうプロジェクトCM(魚屋さんに行こう篇)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>海のごちそうプロジェクトCM(海の料理を作ろう篇)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>海のごちそうプロジェクトCM(いろんな魚を食べよう篇)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>海のごちそうプロジェクトCM(海のことを話そう篇)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	CM素材名		海のごちそうプロジェクトCM(魚屋さんに行こう篇)		海のごちそうプロジェクトCM(海の料理を作ろう篇)		海のごちそうプロジェクトCM(いろんな魚を食べよう篇)		海のごちそうプロジェクトCM(海のことを話そう篇)	
CM素材名											
海のごちそうプロジェクトCM(魚屋さんに行こう篇)											
海のごちそうプロジェクトCM(海の料理を作ろう篇)											
海のごちそうプロジェクトCM(いろんな魚を食べよう篇)											
海のごちそうプロジェクトCM(海のことを話そう篇)											
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。										



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(長野県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間（10月10日～10月16日）である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内と東京都内の推進パートナーと連携し、計11店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022年10月10日
連携終了	2022年10月16日

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	石亭	長野市緑町1108
2	あめいろ	長野市北石堂待町1398-4
3	バル酒場 たくの店	上田市中央1-3-2
4	和乃食 しんげつ	上田市中央2-14-3
5	イタリアンクロス	松本市中央1-5-2
6	チルハウス	松本市中央1-15-1
7	白飯が進む食堂 弐助	松本市中央4-7-26
8	れすとらん割烹いずみ屋	諏訪市諏訪1-2-4
9	魚魚亭	諏訪市大手1-14-5
10	トラットリア アレーグラ	東京都目黒区五本木1-30-2
11	水天宮酒場 ゴチ	東京都中央区日本橋人形町1-13-9

▼連携の様子



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(長野県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計2店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022年10月10日
連携終了	2022年10月16日

No.	店舗名	実施場所
1	加藤鯉店	長野市鶴賀権堂町2394-3
2	丸松水産	下諏訪町4872-6

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(長野県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	トラットリア アレーグラ (東京都目黒区五本木1-30-2)
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した長野県木曾町出身の店主が営むイタリアン料理店で、海プロメニューを提供。木曾町の名産品である”すんき漬け”と鰻・メカジキを組み合わせた2つのメニューを開発した。</p> <p>商品名①: 走水産鰻のマリネスunki添えマスタード風味 商品名②: スunkiとメカジキのペペロンチーノスパゲッティ</p> <p>(店舗コメント) スunkiは塩を使わない唯一の発酵食品で酸味が強いのが特徴で、酸味と相性がいいイタリアンでも使えると考えて開発に着手した。旬の鰻とメカジキで手をあまり加えず素材の味を活かして調理。スunkiはイタリアンで前から使ってたかった食材だったので、今回の連携で挑戦でき良い機会になった。 開発したメニューは季節のメニューとして残しながら、すんき漬けと魚介類のコラボも引き続き挑戦したい。</p>
販売開始	2022年10月10日
販売終了	2022年10月31日
実施場所	東京都目黒区五本木1-30-2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(長野県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	水天宮酒場 ゴチ (東京都中央区日本橋人形町1丁目13-9)
連携内容	長野県松本市出身のオーナーが営む料理店。長野県の契約農家から野菜を仕入れるなど、地元食材にこだわりが強く、地元食材と海の幸とのコラボメニューで、海の恵みの豊かさや、大地が生み出す食材との組み合わせの奥深さを感じてもらおうと考えて連携に至った。 商品名: 信州野菜と丸ごと1本明太子のアヒージョ(バケット付) (店舗コメント) 信州直送野菜と旬の魚介、明太子を丸ごと1本使った贅沢な一品。信州を代表する食材「きのこ」を3種類、そして長芋を使用した。きのこ・長芋ともにアヒージョの味付けを行うと明太子との相性が抜群なので、お客さんからの評判も非常に高かった。
販売開始	2022年10月10日
販売終了	2022年10月31日
実施場所	東京都目黒区五本木1-30-2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(長野県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年9月30日(金曜日) 14時45分～15時15分
放送本数	本編200秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、海の幸である「海のごちそう」とご当地の山の幸である「山のごちそう」を掛け合わせたコラボメニューを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>地球の大部分を占める生命の宝庫である海が、今、海洋ごみによる汚染や地球温暖化による海水温の上昇変化しており、こうした様々な問題が、魚や海の生き物に悪い影響を与えていることを伝えた。これは海なし県長野でも他人ごとではないため、海のごちそうウィークの趣旨に賛同した県内外の飲食店11店舗が参加し、各店ごとのオリジナルメニューを開発。このうち、長野市の小料理店石亭は、エビ、タコなどの海の食材と長野県の名産ナガイモやキノコを使ったメニューを開発。海は森や川とつながっており、信州の自然を大切にすることは海の環境保全につながるのとことから、海と山を感じられるメニューにこだわった。地理的には遠い海だが、毎日の食卓にあがる海産物のありがたみを改めて知ってほしいことを視聴者に伝えようと海のごちそうウィークの認知とその趣旨を情報番組内で放送した。</p> <p>https://youtu.be/Py8MliP9qT0</p>



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月10日(月) ~ 2022年10月16日(日) ※期間中全番組対象
放送回数	本編15秒×22回(素材4種の合計本数) ※上記期間中にランダムに放送
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、計8店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	株式会社ワールド・ワン	<ul style="list-style-type: none"> ・ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁 ・郷土料理からず ・土佐清水ワールド三宮中央通店 ・沖縄料理金魚本店 ・open air神戸元町店 ・青森ねぶたワールド三宮店
2	株式会社鍵庄	<ul style="list-style-type: none"> ・大久保店 ・加古川店

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計2店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	店舗名	実施場所
1	魚利	明石・魚の棚商店街
2	林屋鮮魚店	淡路島岩屋

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	株式会社ワールドワン「土佐清水ワールド」
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した株式会社ワールド・ワンと連携し、海のごちそうウィーク限定海プロメニュー「香住ガニの浜茹で」をご手配いただき、期間限定で、東京都の郷土料理店「土佐清水ワールド上野店」と「土佐清水ワールド新橋店」の2店舗で提供した。当初は、東京の2店舗のみでの実施だったが、兵庫の皆様にも改めて兵庫の海の幸を知ってもらいたいと、兵庫の系列店「ひょうご五国ワールド」でも同メニューを提供。</p> <p>商品名：香住ガニの浜茹で 商品情報：兵庫の日本海香住の名産、香住ガニを使用したメニュー。敢えて手の込んだメニューにするよりも、素材本来の味を楽しんでいただき、兵庫の海の幸は素材本来の味が素晴らしい！ということがわかるメニューにしたいとの意図で提供した。</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京都の「土佐清水ワールド上野店」「土佐清水ワールド新橋店」



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(兵庫県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月12日(水) 17時15分～17時17分
放送本数	本編81秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」であるいかなごを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>兵庫県の海の幸といえば、明石だこや香住カニなどたくさんあるが、その中でも今回は短期間しか獲れず希少価値の高い、いかなごに着目し、いかなごと言えばこれ！という「いかなごのくぎ煮」にフォーカスした動画を制作・放送した。いかなごは年々漁獲量が減少しており、その要因の一つとして、栄養塩の減少が考えられている。そんな問題点があることを知り、今後もこのいかなごのくぎ煮を絶やさないため、海を守っていかねばならないということを視聴者の皆様にも知っていただきたいという気持ちも込めて放送した。</p>



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(鳥取県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月9日(日曜日)～10月16日(日曜日)
放送回数	本編15秒×32回
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(鳥取県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、計8店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/6
連携終了	2022/11/30

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	ぎんりんグループ	・旬海料理ぎんりん(鳥取市) ・村上水産(鳥取市)
2	ぐらっちえ	鳥取市
3	TTエモーションズ	鳥取だいぜん(鳥取市)
4	チェジュ	鳥取市
5	有限会社山田屋	海鮮祭ホーエンヤ(鳥取市)
6	久兵衛	鳥取市
7	市場食堂	鳥取市

▼連携先1



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

▼連携先2



▼連携先3



▼連携先4



▼連携先5



▼連携先6



▼連携先7



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(鳥取県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計2店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/7
連携終了	2022/10/20

No.	店舗名	実施場所
1	渡辺水産	鳥取市賀露港
2	木村鮮魚店	イオン日吉津横

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(鳥取県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	かばはうすホールディングス株式会社「山陰海鮮炉端かば」
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した「かばはうすホールディングス」と連携し、海プロメニュー「サーモンいくらの親子丼」、「琴浦グランサーモンピリ辛ユッケ」、「琴浦グランサーモン刺身」を開発し、期間限定で、東京都の郷土料理店「山陰海鮮炉端かば」で提供した。また、海のごちそうウィークに合わせて、Twitterを利用して告知を行った。</p> <p>商品名：サーモンいくらの親子丼、琴浦グランサーモンピリ辛ユッケ、琴浦グランサーモン刺身 商品情報：鳥取県琴浦町で育てられたご当地サーモン「琴浦グランサーモン」を使ったオリジナルメニュー。中でも「サーモンいくらの親子丼」は、サーモン切り身といくらをたっぷり乗せた贅沢な一品。</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京都の【山陰海鮮炉端かば 丸の内店、銀座店、西新宿店】



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(鳥取県)

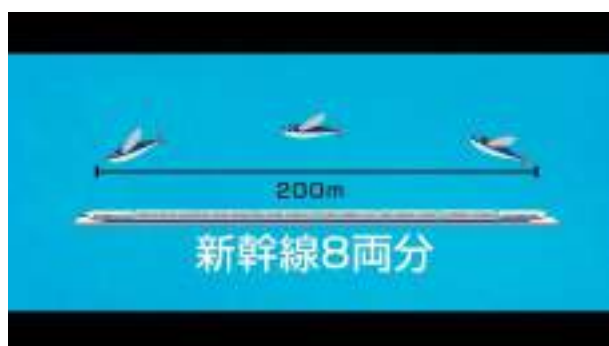
企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月8日(土曜日) 11時40分～11時45分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、ご当地の「海のごちそう」である「とっとり琴浦グランサーモン」を紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>「とっとり琴浦グランサーモン」は、鳥取県琴浦町の鳥取林養魚場で育てられたご当地サーモン。鳥取県は陸上養殖が盛んで、様々な魚が育てられている。この養魚場では「陸上循環濾過養殖システム(RAS)」を導入し、魚が食べ残したエサやフンなどを回収し、汚れた水を海に流すことがなく、環境にやさしい「サーモン」を出荷している。</p> <p>連携した「山陰海鮮炉端かば」は東京都内で山陰の海の幸を提供している居酒屋。今回、鳥取の海の魅力が詰まった「とっとり琴浦グランサーモン」を使った3つのメニューを売り出した。中でも、「サーモンいからの親子丼」はサーモンの切り身とたっぷりのいからを使ったぜい沢な一品。「鳥取の魚を食べて、海の魅力や課題を感じてほしい」と炉端かばの担当者は話す。</p> <p>【YouTubeURL】https://www.youtube.com/watch?v=XlnziTKowk8</p>



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(島根県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月10日(月)～2022年10月16日(日)
放送回数	本編15秒×4パターン 計20回
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(島根県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、推進パートナー企業の4店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	福間館	・島根県松江市
2	日本海	・のどぐろ日本海 出雲市駅前(島根県出雲市) ・すし居酒屋日本海 出雲市駅前(島根県出雲市) ・出雲日本海 出雲大社店(島根県出雲市)

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(島根県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計4店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	店舗名	実施場所
1	伊勢宮 魚清	島根県松江市
2	有限会社 灘屋	島根県出雲市

▼連携先1



▼連携先2



島根県内のPOP掲出店

魚屋（計4店舗）

伊勢宮 魚清／さかなやの 金津／有限会社 灘屋／スーパーセンタートライアル雲南店まるた水産

料理店（計8店舗）

福間館／北前船往時の宿 浜延屋／のどぐろ日本海 出雲市駅前／すし居酒屋日本海 出雲市駅前
出雲日本海 出雲大社店／かにかに家／SURFERS KITCHEN TERA

東京都内のPOP掲出店(計2店舗)

鮪竹半 若槻／しまね料理とさばしやぶの店主水日本橋三越前店

10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(島根県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	鮭竹半 若槻
連携内容	<p>海と日本プロジェクトの主旨に賛同した、島根県出雲市出身の店主が営む寿司店「鮭竹半 若槻」と連携し、海プロメニュー「島根県産のどぐろ寿司」「島根県宍道湖産しじみスープ」を開発し、期間限定で、東京都渋谷区恵比寿の同寿司店で提供した。</p> <p>期間限定の予定だったが、のどぐろやシジミの良質なネタがある場合は、継続的に提供することになった。</p> <p>海と日本プロジェクトinしまねHPとTwitter、Facebook、Instagram、応援動画を利用して告知をした。</p> <p>商品名：島根産のどぐろ寿司 島根県沖でとれたのどぐろ(アカムツ)の中でも大型で脂がのったものだけを島根県内の魚屋から仕入れ、炙った切り身を赤酢飯に添えた逸品</p> <p>商品名：島根宍道湖産しじみスープ 日本一の漁獲量を誇る宍道湖産シジミの内、手掻きでとれた良質のもののみを松江市の魚屋から仕入れ、酒と塩のみで味付けした逸品。</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	渋谷区恵比寿



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(島根県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	しまね料理とさばしゃぶの店・主水 日本橋三越前店
連携内容	<p>海と日本プロジェクトの主旨に賛同した「株式会社RC・クリエイティブグループ」と連携し、海プロメニュー「島根の豪快ちらし寿司」を開発し、期間限定で、東京都中央区日本橋の郷土料理店「しまね料理とさばしゃぶの店・主水」で提供した。 期間限定販売の予定だったが、好評につきレギュラーでも販売予定。</p> <p>海と日本プロジェクトinしまねHPとTwitter、Facebook、Instagram、応援動画を利用して告知をした。</p> <p>商品名：島根の豪快ちらし寿司 商品情報：島根県産魚介類などを豪快に盛り付けたちらし寿司 食べ始めは島根の醤油をかけていただき、締めはお茶漬けにして、2度味わうのがおススメ！</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	中央区日本橋



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(島根県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月9日(日曜日) 21時54分～22時00分
放送本数	本編150秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、海のごちそうウィークに賛同して、同ウィークの特別メニューを提供する、都内の2店舗のメニューや思いを紹介する動画を制作・放送した。</p> <p>恵比寿の寿司店「鮭竹半若槻」では島根県産のどぐろでも30センチ以上の大型で脂の乗った厳選品を松江市内の鮮魚店から仕入れ、炙って赤酢飯に添えて、オリジナルお寿司として提供した。近年は全国的な人気が高まっているが、島根県では小さなどぐろが取れすぎると休漁にしたり、6月～8月を休漁にして資源保護に取り組んでいる。店主の若槻氏は「島根の漁師や鮮魚店のノドグロや島根の魚への熱い思いを、都内でも味わってほしい」とノドグロを通じ、海の大切さを感じてほしいと意気込みを語った。</p> <p>また、日本一の漁獲量を誇る宍道湖シジミのオリジナルスープも紹介。シジミの漁獲量はピークの4分の1に減少する中、この店では手掻きの個体に仕入れを限定し、資源保護の大切も伝えている。</p> <p>その他、番組では島根県松江市の鮮魚店を取材し、真鯛など島根から全国に発信したい自慢の鮮魚などを紹介した。</p> <p>(27) 海応援動画#22「海のごちそうウィーク」- YouTube</p>



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月10日(日曜日)～10月17日(月曜日)
放送回数	本編15秒×20回
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内および東京都内の推進パートナーと連携し、計10店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022年10月10日
連携終了	2022年10月16日

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	キッチン星の	岡山県備前市日生町日生3518-5 ひなせうみラボ内
2	はましん	岡山県備前市日生町日生241-30
3	ピクニックレストランポラリス	岡山県瀬戸内市牛窓町牛窓473-5
4	ベースビーチ	岡山県瀬戸内市牛窓町鹿忍6679-5
5	囲炉裏炭焼きろばすみ	岡山県岡山市北区上中野1-19-36
6	逸斎	岡山県岡山市北区錦町3-5
7	岡山藤田おにぎり茶屋	岡山県岡山市南区藤田1423
8	吾妻寿司 さんすて岡山店	岡山県岡山市北区駅元町1-1 さんすて岡山内
9	アトリエフジタ	東京都渋谷区西原3-4-3 アミティ代々木上原 2F
10	居酒屋 恭恭(きょんきょん)	東京都港区新橋4-21-15河合ビル

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

▼連携先3



▼連携先4



▼連携先5



▼連携先6



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

▼連携先7



▼連携先8



▼連携先9



▼連携先10



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計2店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022年10月10日
連携終了	2022年10月16日

No.	店舗名	実施場所
1	魚春	倉敷市茶屋町
2	天満屋岡山店鮮魚市場	岡山駅前天満屋岡山店内

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	アトリエフジタ、居酒屋 恭恭
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した東京都内の飲食店2店舗と連携し、海プロメニューを開発。各店舗で、岡山を代表する地魚サワラを使用したオリジナルメニューを開発していただき、期間限定で提供した。メニュー提供期間に併せて、ニュースサイトでメニュー開発のストーリーを紹介したり、公式twitterで告知をする等して連携を盛り上げた。</p> <p>店舗名：アトリエフジタ メニュー名：「鱈のロースト バターナッツかぼちゃソース」 開発ポイント：岡山を代表する魚のサワラを使用し、季節の野菜バターナッツカボチャのソースを合わせることで、秋にふさわしい華やかな色どりの一品を開発。 ニュースサイト記事：https://bit.ly/3gasx6M</p> <p>店舗名：居酒屋 恭恭 メニュー名：「鱈の塩タタキ」「ままかりの盛り合わせ(酢漬け&焼き)」「いいだこの天ぷら」「がらえびのから揚げ」 開発ポイント：岡山県寄島漁協から取り寄せた新鮮な地魚と、倉敷産の無農薬野菜を使用した岡山の郷土料理を開発。 ニュースサイト記事：https://bit.ly/3D3i1HB</p>
販売開始	2022年10月10日
販売終了	2022年10月16日
実施場所	アトリエフジタ(東京 代々木上原)、居酒屋 恭恭(東京 新橋)

▼アトリエフジタ



▼居酒屋 恭恭



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(岡山県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月23日(日曜日) 12時54分～13時00分
放送本数	本編120秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」の趣旨説明と併せて、ウィーク期間内に東京都内と岡山県内で実施した取り組みについて紹介した。</p> <p>前半パートでは、東京都内の飲食店2店舗と連携したコラボメニュー開発について紹介した。1店舗目は、東京代々木上原にある「アトリエフジタ」。岡山などから取り寄せる魚介を使用した創作フレンチのコースが人気のレストランで、本プロジェクトの趣旨に賛同していただき、ウィークとコラボした特別メニューを考案、販売していただいた。岡山出身のオーナーシェフ藤田さんのコラボメニューに込めた思いなども交え紹介した。2店舗目は、東京新橋にある「居酒屋 恭恭」。こちらプロジェクトに賛同していただいた岡山出身の店長の協力のもと、岡山を代表する鱈、いいだこ、がらえび、ママカリなどを使用した岡山の郷土料理をコラボメニューとして提供していただき、スタッフの方のコメントなどを共に、紹介した。</p> <p>後半パートでは、ウィーク期間に合わせて、岡山県内の魚屋や飲食店と連携して実施した盛り上げ施策などを画像と共に紹介し、「海のごちそうウィーク」について訴求した。</p>



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(愛媛県)

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM自主放送
放送日時	2022年10月10日(月曜日)～11月30日(水曜日)
放送回数	本編15秒×100回
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを自主放送した。



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(愛媛県)

企画名称	海のごちそうウィーク 推進パートナーとの連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、愛媛県8店舗、東京都2店舗の計10店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。(海プロメニュー開発については、東京都では、かどや霞邸、かどや日比谷邸を含む4店舗で提供した。)
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	株式会社かどや	・駅前本店 ・弁天町店 ・大街道店 ・道後椿坂店 ・松山空港店 ・虎ノ門店 ・ムスブ田町店 ・道後駅前店
2.3	まりーな亭、能島水軍	・まりーな亭(宇和島) ・能島水軍(今治市大島)

▼連携先1



▼連携先2.3



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(愛媛県)

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の魚屋と連携し、計2店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	店舗名	実施場所
1	秀長水産	・宇和島市 きさいや広場
2	土屋水産	・松山市 ロープウェー街

▼連携先1



▼連携先2



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(愛媛県)

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	株式会社かどや「かどや」
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した株式会社かどやと連携し、海プロとのコラボメニューを開発し、期間限定で、東京都、愛媛県の郷土料理店「かどや」で提供した。</p> <p>また、特設サイトを設置し、愛媛の魚や海の現状について知ってもらうクイズを出題。正解者に抽選で海プロえひめ推進パートナーとの連携商品をプレゼントした(かどや、宇和島青果市場、田村菓子舗の商品)。Twitter、Instagram、海プロえひめHPで連携について紹介した。</p> <p>商品名：宇和島鯛めしと日振島鯛炙り御膳、さつまめしと日振島鯛炙り御膳、長浜産夕凧鱧南蛮漬け、伊達真鯛のカルパッチョサラダ仕立て～みかンドレッシング～、宇和島ふるさと膳、宇和海日振島産鯛葉焼きタタキ、愛媛産ハタと伊予美人の炊き合わせ</p> <p>愛媛県はマダイの養殖は日本一で、ブリなどの養殖も盛んである。愛媛の美味しい魚を広く知ってもらうため、東京都、愛媛県内の店舗で提供した。</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/31
実施場所	東京都の虎ノ門店、霞邸、ムスブ田町店、日比谷邸、 愛媛県の駅前本店、弁天町店(宇和島市) 愛媛県の大街道店、道後椿坂店、松山空港店(松山市)



10-(2) その他企画 詳細_重点施策との連携 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク(愛媛県)

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年10月14日(金曜日) 11時25分～11時30分
放送本数	本編180秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、今回、海プロえひめとのコラボメニューを提供した「かどや」の連携商品について紹介した。かどやグループは、「海と日本プロジェクト」の主旨に賛同し、コラボメニューの提供を行うこととなった。かどやグループは、企業として、広く海の現状を知ってもらいたいという想いがあり、食を通じて愛媛の海の恵みを知ってもらいたいと企業活動を行っている。愛媛県は養殖マダイの漁獲量が日本一、またブリなどの魚の養殖も盛んである。えさに配慮し育てられた、全く臭みのないマダイ、ブリなど、愛媛が誇る美味しい海の幸を広く知ってもらい、海の恵みを感謝していただいてほしいという想いを伝えた。</p> <p>YouTube https://www.youtube.com/watch?v=brR7_gb2gTk</p>



10-（2） その他企画 詳細 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク（沖縄県）

企画名	海のごちそうウィークキャンペーンCM制作・放送
放送日時	2022年10月4日（火曜日）～10月16日（日曜日）5時00分～26時59分
放送本数	本編15秒×30本
放送内容	「海のごちそうウィーク」の周知、及び具体的なアクションを促すことを目的として、運営事務局が制作したCMを放送した。

〈Aパターン〉



〈Bパターン〉



※その他C・DパターンもOAした

10-（2） その他企画 詳細 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク（沖縄県）

企画名称	海のごちそうウィーク 推進とのP連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間（10月10日～10月16日）である「海のごちそうウィーク」と連携。 エリア内の推進パートナーと連携し、計8店舗にて共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	連携先企業・団体名	実施場所
1	三高水産株式会社	・まぐろ屋 みーかがん食堂 道の駅いとまん店 ・お魚屋 みーかがん お魚センター店
2	沖縄鮮魚卸流通協同組合 泊いゆまち	・井すし まぐろや本舗 ・沖縄海鮮問屋 ・組合売店 ・坂下水産 ・茂水産 ・丸六水産



10-（2） その他企画 詳細 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク（沖縄県）

企画名称	海のごちそうウィーク 魚屋との連携施策
連携内容	“海のごちそうを食べる”ということを通じて、海のことを知って考える1週間(10月10日～10月16日)である「海のごちそうウィーク」と連携。エリア内の魚屋と連携し、計4店舗で共通POPなどを活用した盛り上げ施策を実施した。
連携開始	2022/10/10
連携終了	2022/10/16

No.	店舗名	実施場所
1	・マルカ水産	・沖縄鮮魚卸流通協同組合 泊いゆまち
2	・マルチ商店	・沖縄鮮魚卸流通協同組合 泊いゆまち
3	・中村鮮魚	・沖縄鮮魚卸流通協同組合 泊いゆまち
4	・三高水産	・沖縄鮮魚卸流通協同組合 泊いゆまち



10-（2） その他企画 詳細 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク（沖縄県）

▼連携事例1

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	「沖縄料理 島どうふ」
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した翁屋と連携し、海プロメニュー「うちなー島もずく丼定食」を開発し、期間限定で東京・銀座の沖縄料理店「沖縄料理 島どうふ」で提供した。</p> <p>沖縄のもずくは全国の生産量の99%を占める海の幸だが、沖縄周辺の海に大量の軽石が漂着したことや日照不足の影響で、今年のもずくの生産量は昨年比で約2割以上減少した。さらに観光客の大幅な減少や全国的な外食産業の落ち込みにより需要も落ち込んだ。そんな沖縄のもずくを盛り上げるべく「島ぶどう」とコラボし、沖縄県産もずくをふんだんに使用した“もずく丼”を展開した。</p> <p>商品名：うちなー島もずく丼定食（850円（税込み）） 商品情報：沖縄の給食でも人気メニューの「もずく丼」を期間限定で提供。沖縄県産もずくにスパム、コーン、人参を入れてカツオだしで味付け。小鉢に「海ぶどう」、「ゆし豆腐」を付けたオリジナルコラボ商品。</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京都中央区銀座7丁目15-8 タウンハイツ銀座 101【島どうふ】



10-（2） その他企画 詳細 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク（沖縄県）

▼連携事例2

企画名称	海のごちそうウィーク 海プロメニュー開発
店舗名	「沖縄キッチン 與那覇ん家」
連携内容	<p>海プロの主旨に賛同した「沖縄キッチン與那覇ん家」と連携し、海プロメニュー2品を開発し、期間限定で提供した。</p> <p>沖縄のもずくは全国の生産量の99%を占め、また海ぶどうは沖縄県の養殖水産物生産量第3位と、ともに沖縄を代表する海の幸だが、コロナ渦以降、観光客の大幅な減少と全国的な外食産業の落ち込みの影響で消費量が減少している。そこで沖縄のもずくと海ぶどうを盛り上げるべく「與那覇ん家」とコラボし、旬のシークワサーを使った期間限定メニューを展開した。</p> <p>商品名：①太もずく酢～沖縄県産シークワサー添え～ごちそうウィークver(430円(税込み)) ②海ぶどう～シークワサーポン酢添え～ごちそうウィークver(580円(税込み))</p> <p>商品情報：①県産もずくに県産シークワサーを添えフルーティで酸味のあるさっぱりとした味付に仕上げる。②県産の海ぶどうにつけるポン酢タレにもシークワサーを添えて風味を活かした一品に。</p>
販売開始	2022/10/10
販売終了	2022/10/16
実施場所	東京都八王子市東町13-10 ニノ宮ビル3階【沖縄キッチン 與那覇ん家】



10-（2） その他企画 詳細 《ごちそうウィーク》

海のごちそうウィーク（沖縄県）

企画名	海のごちそうウィーク 動画制作・放送
放送日時	2022年11月9日（水曜日）14時17分～14時20分
放送本数	本編600秒×1本
放送内容	<p>「海のごちそうウィーク」について、ウィークの主旨を交えながら、沖縄県の飲食店連携先である「泊いゆまち」「まぐろ屋 みいかがん」、また首都圏の連携先である「沖縄料理 島どうふ」とのコラボメニューを紹介する動画を制作・放送した。沖縄県の魚介類の台所である「泊いゆまち」では、獲れたて魚介類のご紹介、「まぐろ屋 みいかがん」では、県産まぐろの美味しい食べ方をご紹介した。東京・銀座にある「沖縄料理 島どうふ」では、沖縄県産もずくを使った「うちなー島もずく丼定食」をご紹介した。いずれも、「海のごちそうウィーク」をきっかけに海産物を食べる機会になればと、本取り組みに賛同した。</p>



3. 実施企画報告

(7) 日本さばける塾

3. 実施企画報告（7）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in 岐阜県（イベント）
実施内容	<p>“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして</p> <p>①親子で海を学ぶ講義「森林と水、そして清流長良川」 ②参加小中学生がアユのつかみ取り体験 ③講師による魚さばき実演、親子でアジとアユをさばく体験・調理体験、親子で美食以上を実施</p> <p>・日程：2022年10月15日（土）9時30分～14時00分 ・開催場所：清流長良川あゆパーク（住所：岐阜県郡上市白鳥町長滝字下川原420番10） ・参加人数：9組18名（小・中学生と保護者）</p>

情報発信トピック

アジとアユを親子でさばこう！そして森を学んで海を知ろう！



・参加児童・保護者からの声

「アユがなかなか捕まえられなかったけどまた参加したい」（参加児童）

「家に帰ったらまた魚をさばきたい」（参加児童）

「魚をさばいておいしく調理できて楽しかった」（参加児童）

「山と川のつながり、川と海をつながり方を再確認できた」（保護者）

「さばいている時の子どもの表情がよかった。子どもの成長を間近に見られた」（保護者）

「魚をさばいて青空の下で美味しく食べられて子どもがとても楽しそうだった」（保護者）

3. 実施企画報告（7）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in 広島（イベント）
実施内容	“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして ①講師によるアジとタコの下処理やさばきと調理実演 ②子どもがタコの下処理を体験、参加者全員がアジフライに挑戦。親子で試食 ③広島の地魚について講師の講義 以上を実施 ・日程：2022年10月15日（土）11時30分～14時30分 ・開催場所：広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区福島町2-4-1） ・参加人数：20組42名（親子）

情報発信トピック

広島の地魚は大丈夫？アジとタコをさばきながら瀬戸内海の変化について親子で学びました。



・参加児童・保護者の様子

参加者は、最初に丸のままのタコを手にとって重さやぬめりを体感し、ぬめり取りを体験したのちに下処理とゆでる過程を学びました。次に、本イベントの目玉となるアジのさばき方について、講師がお手本を見せながら解説しました。参加者は、専門学校の学生のサポートを受けながら、大きなアジのさばきに挑戦しました。中には、思い切りが良く、思いのほか素早くさばく子どもがいる一方で、「これまで我流でやってきた」と苦戦する保護者もいました。

3. 実施企画報告（7）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in 富山（イベント）
実施内容	“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして下記を実施 ①富山湾の魚について講義 ②講師によるさばき方のデモンストレーション ③親子で魚をさばく体験 ④さばいた魚を使った料理体験・試食 ⑤さばけるライセンスの授与 ・日程：2022年10月16日（日）9:30～14:00 ・開催場所：SEOクッキングスタジオ 富山校（富山県富山市高田527 情報ビル1階） ・参加人数：9組20名（小学生と保護者）

情報発信トピック

9組20名の親子が「カワハギ」と「アジ」をさばいて料理！



・参加児童・保護者からの声

「魚によってさばき方が違うことを知り、びっくりしました。

もっとていねいに、きれいにさばけるようになりたいです。」（参加児童）

「家に帰ってお母さんにさばき方を教えてあげたいです。」（参加児童）

「カワハギの皮が手で簡単にもくれたのが楽しかったです。料理もおいしかったです。」（参加児童）

「富山湾だけでも500種類以上の魚がいることや、富山湾が「天然のいけす」と呼ばれる理由がよく分かりました。今日習ったことを生かして、家でも実践してみたいです。」（参加児童）

「子が焼き魚をきれいに食べました。今回をきっかけに魚料理に興味を持ってくれたらと思いました。」（保護者）

「魚のさばき方を知れば、スーパーで迷わずに食べたい魚を購入できると思いました。」（保護者）

「なかなか魚をさばく機会がないので、親子で一緒に参加することができてよかったです。」（保護者）

「切り身の焼き魚はよく食べますが、魚一匹丸々の焼き魚を調理し、食べるということの大変さやおいしさを知ってもらえたのではないかと思います。これからも調理はもちろん、海や魚に興味を持ってほしいです。」（保護者）

3. 実施企画報告（7）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in 高知県（イベント）
実施内容	“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして、 ①その土地にまつわる魚「カツオ」について元漁師から講義を受ける ②地域の特徴ある魚「カツオ」をさばく ③高知ならではの郷土料理「カツオのたたき」をつくる 以上を実施 ・日程：2022年10月16日（日）9:30～15:00 ・開催場所：鯉の國 陣や ～薫焼きたたき伝承館～（高知県高岡郡中土佐町久礼5260） ・参加人数：5組10名（小学生と保護者）

情報発信トピック

5組10人の親子で「カツオ（地域の魚）」をさばいて料理！



・参加児童・保護者からの声

「これまでカツオのたたきが少し嫌いだったけど克服できた」（参加児童）

「初めてさばいて難しいところもあったけど達成感があった」（参加児童）

「普段はやらないようなこともやれておもしろかった」（参加児童）

「魚をさばける人が減ってきているので親が練習するべきだと思った」（保護者）

「自分でさばいて食べることに子どもも喜んでいた」（保護者）

3. 実施企画報告（7）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in 鹿児島（イベント）
実施内容	“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして、 ①松元鮮魚 女将 松元純子さんによる魚さばき・調理実演 ②パートナーと一緒に地元の特産品キビナゴ料理作りに挑戦 ③海にまつわる学びの時間 以上を実施 ・日程：2022年10月16日（日）10時00分～13時00分 ・開催場所：九州電力鹿児島営業所（〒890-0062 鹿児島県鹿児島市与次郎2丁目6-16） ・参加人数：5組11名（9歳～81歳までのペア5組）

情報発信トピック

鹿児島の郷土料理に欠かせない「キビナゴ」をさばいて料理！



・参加児童・保護者からの声

「家に帰ってからもう一度さばいてみたい。いろんな魚をさばけるきがする」（参加児童）

「雑学が楽しかった。はじめて知ったことがあっておどろいた。」（参加児童）

「海を大切にすることの大切さを学びました。松元先生のお話しが楽しく学べて、子供たちもとても貴重な経験になりました」（保護者）

「海や魚についてよく知れてよかったです。家では、なかなか教えることができない、体験できないことができて良かったです」（保護者）

3. 実施企画報告（7）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in 青森県（イベント）
実施内容	“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして、 ①青森県八戸の海にまつわる講義を受ける ②基本のアジ+地域の特色ある魚をさばく ③その土地ならではの郷土料理や地域の食材を使った料理をつくる以上を実施 ・日程 2022年10月15日（土）10時00分～14時00分 ・開催場所 会場名：八食センター（所在地：青森県八戸市河原木神才22-2） ・参加人数 6組12名（小学生4～6年生と保護者）

情報発信トピック

6組12名の親子が「アジ」と「イカ」をさばいて料理



・参加した子ども・保護者からの声

「年々と減ってきている魚が取れる量がさらに減らないように魚を食べるときは残さず食べたいと思います。」（参加児童）

「八戸市の漁獲量が年々減っていることにびっくりしました。これからの海を守ってみたいです。」（参加児童）

「日頃親子で料理をするときに魚をさばくことをしてきていなかったなので今後は今日学んだ魚について、海についてのことを話しながら一緒に台所に立ちたいと思います。」（保護者）

「いつも家では体験できない海についての学びが多く家族で改めて海で遊んでみたいと思いました。」（保護者）

3. 実施企画報告（7）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	日本さばける塾 in 栃木県（イベント）
実施内容	“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取り組みとして、 ①基本のアジ+地域の特色ある魚をさばく ②その土地ならではの、郷土料理や地域の食材を使った料理をつくる ③海にまつわる講義を受ける、以上を実施。 ・日程：2022年10月16日（日）10時00分～13時30分 ・開催場所：TBC学院国際テクニカル調理製菓専門学校（住所：栃木県宇都宮市大通り4丁目1-19） ・参加人数：10組20名

情報発信トピック

おいしい！以上の学びがある！魚をさばいて海を学ぼう！



・参加した子ども・保護者からの声

「魚をさばくことは難しかったけど、楽しかった。」（参加児童）

「魚の内臓を見たのははじめてで、ちょっと気持ち悪かったけど、勉強になった。」（参加児童）

「小学生女子保護者/こどもが魚をさばいているのを見て、子どもの成長を感じた。」（保護者）

「これまで海に興味はなかったが、海を身近に感じることができた。」（保護者）

「魚は食べることしか興味がなかったが、魚自体に興味を持ち始めた。海洋ごみの問題も学びたい。」（保護者）

3. 実施企画報告（7）日本さばける塾

企画名	海のごちそうウィーク 連携企画
発信媒体	第12回塩釜魚市場どっと祭り（イベント）
実施内容	<p>「日本さばける塾in宮城」（11月に実施）の会場である宮城県「塩釜魚市場」と連携し、塩釜の水産品の美味しさと魅力を楽しめるイベント「第12回塩釜魚市場どっと祭り」にて海のごちそうウィークのぼりやポスター等を掲示、来場者に向け情報発信を行った。</p> <ul style="list-style-type: none">・ イベント内容：鉄火丼販売、「三陸塩竈ひがしもの」まぐろ解体ショー【ステージ】、まぐろ重さ当てクイズ【ステージ】、模擬セリを体験しよう！【ステージ】、市内水産加工業者による販売、出店&縁日コーナー、水産研究所のサーモン体験 他・ 日程：2022年10月15日（土）～10月16日（日）・ 開催場所：塩釜魚市場・仲卸市場（住所：宮城県塩竈市新浜町1丁目13-1）

情報発信トピック



3. 実施企画報告

(8) 海のごちそうフェスティバル2022

海のごちそうフェスティバル



イベント概要

一般社団法人 海と食文化フォーラムは2022年10月8日(土)・9日(日)、有明ガーデン（東京都江東区）にて「海のごちそうフェスティバル」を開催し、約24,000人が来場しました。魚（トト）の日である10月10日（月）から10月16日（日）の“海のごちそうウィーク”におけるプレイベントという位置づけで、全国各地の食を通じた海に関する取り組みを推進する団体とともに、47都道府県の協力・後援を得て企画・運営。「知れば知るほど、海はおいしい。」をメインメッセージに掲げ、全国47都道府県の海に関連した特産品の販売、有識者を招いて海と食に関する情報を発信するステージ、地域の海の課題から開発されたグルメの販売などを通じて、海に親しみ海の問題を自分ごととしてとらえるよう来場者に呼びかけました。

海のごちそうフェスティバル

日程	2022年10月8日（土） 11:00-18:00 10月9日（日） 10:00-17:00
イベント掲載URL	https://shoku.uminohi.jp/gochiso-fes/
参加人数	約24,000名（2021年度11,000名）
主催	一般社団法人海と食文化フォーラム
共催	日本財団 海と日本プロジェクト 一般社団法人 Blue Commons Japan 海と食の地域モデルin庄内浜実行委員会 海と食の地域モデルin射水実行委員会 海と食の地域モデルinかごしま実行委員会 海と大間の未来づくり実行委員会 海と食の地域モデルin熱海（NPO法人 atamista） 鳥取ブルーカーボンプロジェクト（一般社団法人 海と食文化フォーラム） 海のごちそう地域モデルin下関（一般社団法人 海と食文化フォーラム） 海のレシピプロジェクト実行委員会 日本さばけるプロジェクト実行委員会 一般社団法人 全国道文化交流機構 NPO法人 離島経済新聞社 全国44都道府県の海と日本プロジェクト実行委員会
協力	全47都道府県（北海道・青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・新潟県・富山県・石川県・福井県・山梨県・長野県・岐阜県・静岡県・愛知県・三重県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県・鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県）
特別協賛	グローブライド株式会社

海のごちそうフェスティバル



海のごちそうマルシェ

北海道から沖縄まで、全国47都道府県の特産品や海に関連した特産品を販売する「海のごちそうマルシェ」には、日本財団「海と日本プロジェクト」から生まれたユニークなコラボ商品や海にちなんだ品が勢揃い。各ブースにはスタッフが常駐し、来場者に商品の特徴や海にまつわるストーリーを紹介、全国各地の海の現状について知るきっかけを提供しました。

● 2022年マルシェ売上…2,286,055円

- ✓ 1日目…953,635円
- ✓ 2日目… 1,332,420円
- ✓ 前年比…117.9%（2021年…1,938,650円）

● エリア別売り上げTOP20

	エリア別売上	エリア		エリア別売上	エリア
1位	140,960	鳥取県	11位	66,170	山形県
2位	123,520	島根県	12位	62,550	静岡県
3位	100,800	石川県	13位	61,480	岩手県
4位	92,280	青森県	14位	58,520	大分県
5位	86,650	山口県	15位	57,890	広島県
6位	78,900	秋田県	16位	56,560	長崎県
7位	74,000	神奈川県	17位	56,260	鹿児島県
8位	73,480	宮崎県	18位	55,600	愛知県
9位	70,960	京都府	19位	53,040	富山県
10位	70,840	新潟県	20位	49,630	宮城県

● 商品別売り上げTOP10

順位	エリア	商品名	商品種別	売上高	完売
1	鳥取県	かにみそバーニャカウダ	常温品	80,040	
2	秋田県	いぶりがっことチーズのオイル漬	常温品	66,300	
3	石川県	のどぐろ御飯	常温品	56,680	
4	青森県	青森県むつ湾ほたてオリーブオイル漬	常温品	55,200	
5	島根県	のどぐろのアヒージョ	常温品	51,840	完売
6	新潟県	高井商店の海老味噌	常温品	46,000	完売
7	宮崎県	ちりめんアヒージョ	常温品	44,240	
8	静岡県	静岡の海とツナがるセット	常温品	43,700	
9	京都府	丹後名産 天然粉わかめ	常温品	40,600	
10	島根県	ハタハタのアヒージョ	常温品	40,320	完売

海のごちそうフェスティバル



海のごちそうマルシェ

北海道から沖縄まで、全国47都道府県の特産品や海に関連した特産品を販売する「海のごちそうマルシェ」には、日本財団「海と日本プロジェクト」から生まれたユニークなコラボ商品や海にちなんだ品が勢揃い。各ブースにはスタッフが常駐し、来場者に商品の特色や海にまつわるストーリーを紹介、全国各地の海の現状について知るきっかけを提供しました。



海のごちそうフェスティバル

海のごちそうキッチン

全国8エリアの団体が、地域の海の課題をもとに開発したシーフードメニューをフードトラックで提供した「海のごちそうキッチン」。ここでしか食べられないメニューということもあって、買い求める人の行列が続き、多数のメニューが完売となりました。

● 2022年マルシェ売上…1,298,040円

- ✓ 1日目…622,620円
- ✓ 2日目…675,420円
- ✓ 前年比…357.1%（2021年…363,550円）

<p>海のごちそう地域モデルin熱海</p> <p>【1日目】 54,400円</p> <p>【2日目】 50,000円（完売）</p> <p>【合計】 104,400円</p>  <p>▲熱海東浜産魚を使用したカレー 1,000円</p>	<p>海のごちそう地域モデルin射水</p> <p>【1日目】 40,800円</p> <p>【2日目】 33,200円（完売）</p> <p>【合計】 74,000円</p>  <p>▲射水産エビ・イローロ・コロカケ（1個）200円</p>
<p>海のごちそう地域モデルin大間</p> <p>【1日目】 59,600円</p> <p>【2日目】 60,800円（完売）</p> <p>【合計】 120,400円</p>  <p>▲大間ホッケダック……………400円</p>	<p>海のごちそう地域モデルinかごしま</p> <p>【1日目】 90,400円</p> <p>【2日目】 103,600円</p> <p>【合計】 194,000円</p>  <p>▲かごしま美味深海魚ホッケカッパバーガー 800円 +かごしま美味深海魚チリタマバーガー 800円</p>
<p>海のごちそう地域モデルin下関</p> <p>【1日目】 50,000円</p> <p>【2日目】 60,000円（完売）</p> <p>【合計】 110,000円</p>  <p>▲下関サンバウUKUフリット……………500円</p>	<p>海のごちそう地域モデルin庄内浜</p> <p>【1日目】 110,000円</p> <p>【2日目】 157,600円（完売）</p> <p>【合計】 267,600円</p>  <p>▲庄内乳ふわっとろ海老ワンタンメン 1,100円</p>
<p>海のごちそう地域モデルin鳥取</p> <p>【1日目】 53,000円</p> <p>【2日目】 39,500円（完売）</p> <p>【合計】 92,500円</p>  <p>▲鳥取ウニライスボールコロカケ ～おいしく食べて資源再生!～ 500円</p>	<p>海のごちそう地域モデルin函館</p> <p>【1日目】 164,420円</p> <p>【2日目】 170,720円（完売）</p> <p>【合計】 335,140円</p>  <p>▲函館ブリたれカツバーガー……………600円 +函館ブリたれカツ……………300円 +函館ブリ塩ラーメン……………1,000円</p>

海のごちそうフェスティバル

海のごちそうキッチン

全国8エリアの団体が、地域の海の課題をもとに開発したシーフードメニューをフードトラックで提供した「海のごちそうキッチン」。ここでしか食べられないメニューということもあって、買い求める人の行列が続き、多数のメニューが完売となりました。



海のごちそうフェスティバル

海のごちそうステージ

10月8日(土) 11:00-16:00

11:00~11:45 海のごちそうフェスティバル オープニングイベント
 メインメッセージ「知れば知るほど、海はおいしい。」をテーマにしたトークショー。
 高校生とトップシェフが共同開発した海のごちそうグルメの発表も。
 出演：令和のお魚王子 鈴木香里氏、宮城県仙台第三高等学校の皆さん、
 「シーベジタブル」料理開発担当シェフ 石坂香威氏



12:00~12:45 海のごちそうキッチン&マルシェPRタイム
 海のごちそうキッチン&マルシェの出店者がメニューや商品を紹介。
 各地の海の「知られざるストーリー」をまじえながら、「海のごちそう」の魅力を伝えます。
 出演：日本財団 常務理事 海野光行氏

13:00~14:45 海のごちそうクイズ大会 (1部：日本縦断！海のごちそう生中継クイズ)
 北海道・島根・鹿児島から生中継！海と食の課題にまつわるクイズを3問ずつ出題します。
 3問連続正解で、「海のごちそうキッチン」のフードトラックが販売するグルメを運送！
 ■参加対象：小学生30名
 ■参加方法：10/8(土)12:00から、有明ガーデンギャラリー前のイベント総合受付で参加整理券を配布(先着順)

クイズ大会賞品
 北海道 (徳助フナのおかつ)
 島根 (島根ウニライスボールコロック)
 鹿児島 (かごしま美咲海バーガー)

15:00~16:00 DAIWA presents
料理研究家 ほりえさわか×暮らしニスタ編集長 石橋結子のクロストーク
 海をはじめ様々な課題が毎日のように話題となっています。そこで私たちの日常生活でも
 取り組めること、そして自然体験とおして海など環境変化を知る大切さをお伝えします。



暮らしニスタ

10月9日(日) 11:00-15:00

11:00~11:45 おいしく食べることで海を未来につなぐ～未利用魚「アイゴ」の取り組みから～
 体験型ウェブメディア「海のレシピプロジェクト」によるトークイベント。開発商品「アイゴの一夜干し」の紹介も。
 出演：渡邊正太郎氏(株式会社やまら渡邊 代表取締役会長)、
 松尾琴美氏(Soup Stock Tokyo 商品部 バイヤー)、海のレシピプロジェクト



12:00~12:30 海のごちそうキッチン&マルシェPRタイム

13:00~13:45 海のごちそうクイズ大会 (2部：親子で参加！海のごちそうトリビアクイズ)
 全国各地の「海のごちそうトリビア」をクイズ形式で出題。成績優秀者には、
 海のごちそうマルシェで使えるお買い物チケットをプレゼント！
 ■参加対象：小学生の親子20組
 ■参加方法：10/9(日)12:00から、有明ガーデンギャラリー前のイベント総合受付で参加整理券を配布(先着順)

クイズ大会賞品
 1位 - マルシェで使える2,000円分お買い物チケット
 2位 - マルシェで使える1,000円分お買い物チケット
 3位 - マルシェで使える300円分お買い物チケット

14:00~15:00 LOCAL FISH CAN グランプリ2022
 オリジナル仕立ての海の課題を解決！高校生が地域と連携しながら開発した、
 味はもちろんパッケージにもこだわった魚の缶詰を紹介。



海のごちそうフェスティバル

鈴木香里武さん登場！海のごちそうステージ

「知れば知るほど、海はおいしい。」

ステージのオープニングには、「令和のお魚王子」鈴木香里武さんが緑色の海藻タオルを肩にかけて登場。魚が育つ環境に不可欠な「海藻」と「藻場」、藻場が消失している「磯焼け」の問題について、総合司会の真鍋摩緒さんとトークを進める中、紹介を受けて登壇したのは「海の宝アカデミックコンテスト2021 全国大会 -海と日本PROJECT-」で入賞した仙台第三高校の高校生2名（平海さん、村崎さん）。彼女たちはワカメの可能性に着目し、アンケート調査を実施するなど独自の研究を深め、もっとワカメを食べてもらうために「ワカメを練り込んだパスタ」を考案。観客に向けて堂々と発表しました。続いて、高校生の取り組みを知って触発されたというシーベジタブルの石坂秀威シェフが登場。これまでにない形のワカメパスタを提供し、鈴木香里武さんが試食しました。「何も聞かずに食べたパスタと、高校生の思いやシェフの解説を聞いた後に試食したパスタを比較すると、味わい深さが倍増する」と鈴木香里武さんがコメント。「知れば知るほど、海はおいしい。」を体感できるオープニングイベントとなりました。石坂シェフは「高校生がここまで真剣にワカメと向き合っているとは思いませんでした。同じ情熱を込めてパスタを作りました」と高校生を賞賛しました。



海のごちそうフェスティバル

海のごちそうキッチン&マルシェPRタイム

「海のごちそうキッチン&マルシェPRタイム」には、共催である日本財団の海野常務理事がステージに登壇し、出店者たちと、メニュー・商品開発の裏側にある海の課題やストーリーについて語り合いました。マグロで有名な青森・大間からは「海と大間の未来づくり実行委員会」の島さんが登壇し、マグロだけでなくおいしい白身の魚がとれることをアピール。魚嫌いの子どもにもおいしく白身魚に親しんでもらえるようにと考案したカレー風味の「大間ホッケドッグ」を紹介しました。試食した海野常務理事は「おいしかった。大間の子どもたちを巻き込みながら、プロジェクトを推進させていってほしい」と激励しました。



海のごちそうフェスティバル

おいしく食べることで海を未来につなぐ ～未利用魚「アイゴ」の取り組みから～

いま全国的に、藻場が著しく減少する磯焼けが問題になっています。海水温の上昇により進んだとされていますが、海藻を食べるアイゴもその原因のひとつ。背びれと腹びれに毒をもつトゲがあり、特有の香りがあるアイゴは、市場でも値がつかず漁師にとっても価値を生まない魚として「未利用魚」に分類されています。この夏、海のレシピプロジェクトは、アイゴに焦点をあて、おいしく食べることで海を未来につなげていく「#アイゴプロジェクト」をスタート。プロジェクトパートナーで「アイゴの一夜干し」の商品化を共に進めている大分県の水産加工会社「やまろ渡邊」と、アイゴだしを用いたスープを監修してくれた食べるスープの専門店「Soup Stock Tokyo」と一緒に海の未来を考えていきます。



株式会社やまろ渡邊代表取締役会長
渡邊正太郎氏



Soup Stock Tokyo商品部 バイヤー
松尾琴美氏

海のごちそうフェスティバル

海のごちそうクイズ大会



DAIWA presents

料理研究家ほりえさわこ×暮らしニスタ編集長石橋紘子のクロストーク

海をはじめ様々な課題が毎日のように話題となっています。そこで私たちの日常生活でも取り組めること、そして自然体験をとおして海など環境変化を知る大切さをお伝えします。

出演



料理研究家
ほりえさわこ氏



暮らしニスタ編集長
石橋紘子氏

海のごちそうフェスティバル

「海のごちそうアカデミー」 日本さばける塾×すし銚子丸によるスペシャルコラボ

すし銚子丸で活躍するプロの寿司職人と一緒に、子どもたちがアジをさばく体験にチャレンジ。世界に1皿だけの握りずしを作り、回転ずしレーンに流して、親子でおいしくいただきました。日本さばける塾スタッフによる海に関するミニ授業や動画上映もあり、自分たちの生活と海とのつながりを感じ、海の未来について考える貴重な機会となりました。



海のごちそうフェスティバル

「海のごちそうアカデミー」 日本さばける塾×すし銚子丸によるスペシャルコラボ

=====
 イベントご担当の皆様 本日13:30～の回に参加させて頂きました川口と申します。
 本日はとても有意義かつ貴重な体験をさせて頂き、本当にありがとうございました！
 瑛はとても楽しかったようで、「早く魚屋さんに行きたい!!」と落ち着かず、
あの場から魚屋さんへ直行してアジを買いに行きました。

90歳を過ぎたひいおばあちゃんの為に9尾のアジを捌き、お寿司をたくさん握って振る舞ってくれました。今までさばける塾さんの動画を見ながら独学で捌き続けていたので、初めて寿司職人の方から捌き方や握り方を教えて頂けたのがとても嬉しかったようです。「今日はシャリが大きい過ぎちゃったから、明日も練習したい！」と意気込んでいます。本人がやる気に満ちているうちはたくさん挑戦して貰いたいと私も思っています。

寝ても覚めても魚の事で頭がいっぱいのアキラにとって、本日の経験はとても貴重な体験になったと親の私から見ても感じています。素敵なイベントを開催頂き、ありがとうございました。銚子丸の皆様にも、是非とも宜しくお伝え頂ければ幸いです。
 ありがとうございました。川口 瑛(アキラ) 母



海のごちそうフェスティバル

海と食の未来をつなぐ、知られざるストーリーをご紹介 「海のごちそう物語」完成記念イベント開催

番組のダイジェスト映像を視聴した後、番組で取り上げられている二つの食材「ブリ」と「ホンビノス貝」をつかったグルメの無料ふるまいを行い、海のごちそうへの興味関心を喚起した。



海のごちそうフェスティバル

連携ブース

出汁を味わう旨味体験
(NPO法人 離島経済新聞社)



アイゴの干物販売
(海のレシピ)



高校生が開発した缶詰の販売
(LOCAL FISH CAN グランプリ)



魚食系ラジオ「JUNK FISH!」
公開収録



3. 実施企画報告

(9) 海のごちそうウィーク SNS投稿キャンペーン

企画名	ミステリーさばけるキャンペーン
発信媒体	Twitter、youtubeさばけるチャンネル、さばける公式webページ、PR TIMES
実施内容	キャンペーン当選者に、事務局のある函館からおいしい鮮魚1本（何が当たるか分からない）を送ってごちそうウィークに「さばいて」もらうキャンペーン。さばけるツイッターアカウントをフォロー＆リツイートで応募完了、昨年を大きく上回る3,000人以上のフォロワー増となった。当選者50名全員がさばく様子をTwitter上で報告し、ウィークの盛り上げに寄与した。

WEB ハイライト	<ul style="list-style-type: none"> ・インプレッション数…約130,000回 ・予告動画再生数……3,874回 ・エンゲージメント数…12,524回 ・エンゲージメント率…10.38% ・応募総数……………3,963件 ・期間増フォロワー数…3,268人増
--------------	--

SNSTピック(一部抜粋)

ごはんつぷの新潟産魚コシヒカリ(新潟) @gohanfutsu33

さばけるチャレンジ当たって鮭来た！！3.5kg超メス！！うちのお台所じゃはみ出す(@>▽<)内臓入りは初めてだったけど、さばけるチャンネルで予習してたからまあまあスムーズにできた。筋子入ってたからやっぱりはらこめし！！
#さばけるチャレンジ #海のごちそうウィーク #海と日本プロジェクト



フィッシュキターの世界 @fishkita33

昨日、日本さばけるプロジェクト (@sabakeru) 様よりカンパチをいただきました！暖海の魚というイメージがありましたが、北海道でも漁獲されるんですね。刺身、炙りの刺身、水なます、あら汁に。美味しく楽しく調理できてよかったです！

#さばけるチャレンジ #海のごちそうウィーク #海と日本



アラキ@自治体産の7歳とゴリラ6歳産成中 @satscon

子供達のバクつき方が半端なかった！
美味しいお魚ありがとうございました🥰❤
当選してから、何が届くか毎日ワクワクでしたー！



みっちゃんママ @T14s3M5yT1q66zt

日本さばけるプロジェクト (@sabakeru) 様より

『真鯛』が届きました！！！！
四苦八苦しながら、格闘して👊👊👊
我が家は、昆布締めした刺身をいただきました👍👍👍
めっちゃ美味しい👍👍👍

海の恵みに感謝感謝❤️
ありがとうございます！！！！

#さばけるチャレンジ #海のごちそうウィーク #当選報告



SNSトピック(一部抜粋)

シルバ 🍷 にゃんこ大好き 🍷 🍷 🍷
@1234_suzume

日本さばけるプロジェクト @sabakeru 様のミステリーさばけるチャレンジに当選しました 🍷

何が届くか分からないドキドキワクワク感 +
届いた魚は...北海道産鰯1本でした !! 🍷 🍷 🍷
75cm・6寸口の大物です 🍷

#さばけるチャレンジ
#海のごちそうウィーク
#海と日本プロジェクト
#シルバの当選報告
続く 🍷



太田雫子
@futometamako

息子が捌いたよ！今までいろんなお魚を捌いてきたけど、メバルは初めてでした。27cm以上のメバルは高級魚と調べたらかいてあったけど、2尾とも30cmいきそーうなサイズでした。



午後0:29 · 2022年10月15日 · Twitter for iPhone

返信をツイート

うえのけん さかなベンチャー
@ken_ueno

ミステリーさばけるチャレンジに当選！！
なんと、魚は八角（ハッカク）でした
指が傷だらけになりながらもなんとか捌いて、お刺身 & すまし汁にしました
すまし汁は魚の甘みがすごく感じられて美味しかった！！

#さばけるチャレンジ
#海のごちそうウィーク
#海と日本



太田雫子 @futometamako · 10月15日
返信先: @futometamakoさん

刺身はコリコリ、今まで食べたなかではコチに似てるかな。九州の甘い刺身醤油でいただきました。多分敷付けがいちばんではなからうか。ご馳走様でした。感謝。



太田雫子 @futometamako · 10月15日
次はいくらが詰まった鮫を捌きたいそうです。鮫が腐った方もいるようで、大きな鮫と格闘している姿を見て驚かしていました。

企画名	海のごちそうウィークTwitter投稿キャンペーン
発信媒体	Twitter, 海のごちそうPJ公式webページ, PR TIMES
実施内容	「知れば知るほど、海はおいしい。」をテーマとしたキャンペーン動画を視聴し、海にまつわる体験やトリビアをひとつ書いてリツイートすると、抽選で50名に「海の恵みセット（5,000円相当）」が当たるキャンペーンを実施。海洋問題に関する意識啓発およびウィークの盛り上げに寄与した。

WEB ハイライト	<ul style="list-style-type: none"> ・インプレッション数 …107,887回（2022年10月10日～16日） ・動画再生回数 …16,672回（2022年10月10日～16日） ・エンゲージメント数 …10,897回（2022年10月10日～16日） ・エンゲージメント率 …10.1% ・応募総数 …1,038件 ・期間増フォロワー数 …1,395人増
--------------	---

日本海のごちそうウィーク

海のごちそうウィーク

海について
知ろう!

知れば知るほど、海はおいしい。
体験 or トリビアを書いてね!

応募期間 2022年10月10日 月～10月16日 日

応募者のコメントからの抜粋 (一部)

地球温暖化や天候の変化で海の状況も大きく変わりますよね🐟 当たり前ですが食卓に出てくる魚や魚の加工食品も漁師さん達の日々の頑張りがあってこそだということをお忘れちゃいけないですね👍 - 「いただきます」の気持ちを大切にしていきたいです！

トビウオって200mも飛ぶの！？知らなかった…！水族館やお魚屋さんに行って、説明を読んだり聞いたりすると、その後の魚料理が一段と美味しく感じます🎵🎵子どもにもいっぱいそんな体験をさせてあげたい！

中学生の時に体験した漁業体験🐟ものすごく大変な苦勞をしながら働かされている漁師さん達を目の当たりにし、これからも大切に食べたいな💎と思ったのを思い出しました😊いろんな漁の方法があることも知れた貴重な体験でした💎

祖父の知り合いに漁師さんがいて、小さな頃に漁に関するお話を聞いたことがあります。海はね、海の生き物と人とでできているんだよ。どっちかが欠けてもダメなんだよ、きっとね。その時に聞いたその言葉は、今でも胸に残っています

最近夫がアジのさばき方を練習してお刺身やなめろう、アジフライを作ってくれたのですが、思わず感動するくらいすごく美味しかったです😊新鮮な海の恵みをいただけることは幸せですね💎黄金アジは今回動画を見て初めて知ったので、いつか出会ってみたいですね～！😊🎵

日本が一番海藻食べてるんだ～🐟海藻好きとしては初めて知れて嬉しい🎵これからもいっぱい食べよう😊引越して初めて知る名産料理🐟取れる場所でこんなに脂のノリや作り方があるんだとより海産物が好きになりました😊👍👍

漁業で働いている親戚の方に、人手不足で大変な状況であることを常日頃から聞いています。それでも漁業で働いて下さっている方がいるからこそ、毎日美味しいお魚を頂けてます🐟感謝の気持ちを持って、しっかり味わって頂きたいと思っています！

スーパーで対面販売しているお魚は必ずお店の人に「どれがおススメか」聞いてます💎この前は養殖と天然の鰯の選び方を教えてくださいました😊そんな知識を子供にも伝えて食育していきたいです!!動画はとて面白くて子供も、へー!!👍💎と興味津々でしたよ🐟

応募者のコメントからの抜粋 (一部)

糸島の天然ハマグリ通称弁天橋の海側に建っている竹の杭の列は、同じ場所で捕り過ぎないように資源保護のための区画分けの目印。一人当たりの漁獲量やサイズの規定を厳格に守り、手掘りでする漁は糸島の冬の風物詩。これからもずっと食べられますように😊

普段、私達の食卓で出てくる魚🐟海で漁業をされる方がいるからこそ💎毎日新鮮で美味しく食べれます🎵 漁業とは時には危険に見舞われる事もあるため、漁師さんは命懸けで私たち消費者の為に漁業をされている事を知ってほしく、また感謝を忘れないほしいですね😊

海無し県から娘が海洋科の高校を希望していて、家族で来年移住します。学生達も実習船で何十日も航海に出て海と漁業の厳しさを学びます。いかに漁師の皆さんが命がけで仕事なさっているのかを知る様になったら小さな魚でさえ1尾1尾が愛おしくてなりません。頭の中の身まで出来る限り捨てる所なく頂きます。

夫くんと釣りをしていると、釣り好きじーじばーばたちが必ず話しかけてくれて。その方たちに教わる一夜干しやみりん干しのレシピは本当においしくて。お話ししながら海の豊かさ、ありがたさを教えていただいています。

海の環境に配慮し持続可能な漁業で獲られたMSC「海のエコラベル」付きの製品の購入、海の恵みや漁業に携わる方々に感謝を忘れず、海の環境保護や海の安全を守るためにビーチクリーン等の活動にも積極的に参加できたらと思います🐟❤️

「海のエコマーク」というのを昨年知り、今まで当たり前食べていたお魚も限りある資源なんだと意識するようになりました。これから先ずっと、美味しいお魚が食べられるよう、世界が一丸となって乱獲や海洋汚染に気をつけなければいけないですね🐟💎

小さい頃にアメリカに住んでいましたus私が住んでいた地域は海の近くだったので、海鮮の種類は豊富でしたが、生食用は少なかったです🐟日本では、綺麗に盛り付けてあるお刺身を沢山売っていて、驚きました🌸美しい海に囲まれている日本だからこそ育まれた、素晴らしい食文化が大好きです💎

4. 制作物関係

4. 制作物関係 (1) 海のごちそうACTIONポスター

日々の生活の中で海をもっと身近に感じられるアクションの輪を広げるために、“おいしい”につなげるための海と食に関する知識とアクションを伝えるポスターを制作。全国の飲食店・小売店等に掲示し「知れば知るほど、海はおいしい。」のメッセージを訴求した。

4. 制作物関係（2）海のごちそうCM

海のごちそうアクションのCM（4編・各15秒）を制作し、エリア事務局との連携により各地域で放送。また、海のごちそうフェスティバル会場の大型ビジョンで、イベント訴求用に編集のうえで放送。エリアを限定せず幅広い層にメッセージを発信した。

「お魚屋さんに行って聞いてみよう」篇（15秒）



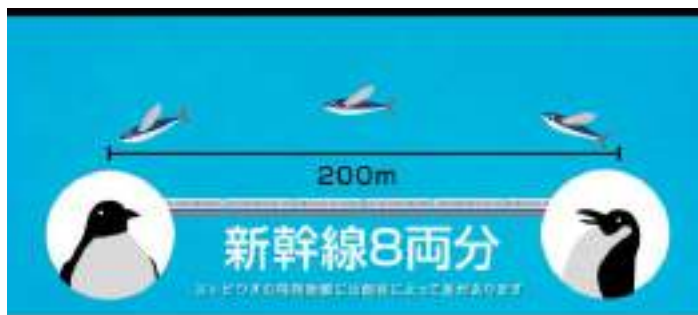
「海の料理をつくってみよう」篇（15秒）



「いろんな魚を食べよう」篇（15秒）



「誰かと海のことを話そう」篇（15秒）



4. 制作物関係 (3) 海のごちそうブックレット

海をより身近に感じてもらうための冊子を制作し、全国の飲食店・小売店の店頭で配布。海と食に関するトリビアの紹介やインタビュー記事を掲載し、普段スーパーで見かける魚のその背景を知ることによって感じられる“おいしい”の先に広がる海を「海のごちそう」ブックによって発信。



「知れば知るほど、海はおいしい。」のメインメッセージを据え、公式のWEBサイトとSNSにより多角的に情報を発信。

海のごちそうウィーク公式WEBサイト



海のごちそうフェスティバル公式WEBサイト



海のごちそうウィーク公式Twitter



海のごちそうウィーク公式Facebook



4. 制作物関係 (5) 海のごちそうウィーク・フェスティバル 制作ツール

・フェスティバル公式パンフレット



- ・のぼり (サイズ60×180cm)
- ・卓上のぼり (サイズ10×30cm)



・フェスティバル公式チラシ



・フェスティバル公式ポスター



・横断幕



・卓上三角ポップ



5. 広報実績

5. 広報実績 (1) 広報露出一覧 (テレビ)

●全体

テレビ総露出	93件	¥161,765,438
--------	-----	--------------

●詳細

No.	番組名	放送内容	放送局名	¥161,765,438 露出額
1	海のごちそう物語 海と島の未来をつなぐ知られざるストーリー		BS朝日	¥43,199,800
2	ファンとご・ホスト		BSよしもと	¥33,472,000
3	チャキハ!	ごちそうフェス	ROK毎日放送	¥308,000
4	サンデー・ジャポン	ごちそうフェス	TBS (全国)	¥592,000
5	胸のいたいほどアイト	ごちそうフェス	テレビ神奈川	¥816,000
6	ナイトニュース9	ごちそうフェス	とせテレテレビ	¥1,279,333
7	Check!	ごちそうフェス	東海放送	¥192,000
8	きらきん!	ごちそうフェス	中部放送	¥1,200,000
9	くまパワ (K9ニュース)	ごちそうフェス	熊本朝日放送	¥330,666
10	H!eライブ+	ごちそうフェス	三重テレビ	¥1,824,666
11	アビきた!	ごちそうフェス	山口放送	¥752,000
12	海と日本プロジェクトinやまなし	ごちそうフェス	山梨放送	¥768,000
13	CM「ゴゴスマ」	ごちそうフェス	新潟放送	¥1,248,000
14	海と日本プロジェクトin奥秩父	ごちそうフェス	奥秩父テレビ	¥1,920,000
15	モーニングこんぼす	ごちそうフェス	千葉テレビ	¥677,333
16	「真犯人に会いたい!」	ごちそうフェス	中国放送	¥496,000
17	かごしま4 (かごしまよじ)	ごちそうフェス	南日本放送	¥486,666
18	海と日本プロジェクト	ごちそうフェス	福井テレビ	¥320,000
19	CM「ゴゴスマ」内90秒	ごちそうフェス	石塚放送	¥960,000
20	モーニングこんぼす	海のごちそうフェス2022	千葉テレビ	¥677,333
21	ゴゴスマ内第1チャンスのお昼時	海のごちそうフェス2022	新潟放送	¥1,248,000
22	海と日本プロジェクトinやまなし	海のごちそうフェス2022	山梨放送	¥768,000
23	KRYさわやかモーニング	海のごちそうフェス2022	山口放送	¥470,000
24	かごしま4 (かごしまよじ)	海のごちそうフェス2022	南日本放送	¥426,666
25	海00室	海と日本プロジェクトin沖縄県【海のごちそうフェス2022】	琉球放送	¥672,000
26	海と日本プロジェクトinふくしま	海のごちそうフェス2022	福島中央テレビ	¥800,000
27	CM「ゴゴスマ」内90秒	海のごちそうフェス2022	テレビユー山形	¥360,000
28	海と日本プロジェクトinやまなし	海のごちそうフェス2022	山梨放送	¥768,000
29	海と日本プロジェクトin秋田県	秋田のごちそう	秋田テレビ	¥50,000
30	わっち	本特撮化の海・真珠島大冒険で誕生した新たな海のごちそう!	新潟テレビ	¥1,200,000
31	わっち	わがまちの海のごちそう!	奥秩父テレビ	¥160,000
32	ゴジとれ!sae!	わがまちの海のごちそう自慢。サンマのみりん干し。	福島中央テレビ	¥60,000
33	モーニングこんぼす	海のごちそう。エイランドヒーショ	千葉テレビ	¥60,000
34	かたがわニヒ	神楽の海のごちそう!	テレビ神奈川	¥270,000
35	ライブHIT	わがまちの海のごちそう自慢。特別編分たせで抱いて調理した。富士山産「ますのずし」	山梨テレビ	¥80,000
36	いしかわの海	海のごちそう自慢	石川テレビ	¥130,000
37	海と日本プロジェクト	小島が海に大冒険!ジャコ夫	福井テレビ	¥130,000
38	海と日本プロジェクトinやまなし	山梨の海のごちそうはマクロー!	山梨放送	¥768,000
39	フォーカス360	わがまちの海のごちそう自慢「海で生まれて陸場で育つ絶頂天」	琉球放送	¥252,000
40	海と日本プロジェクト	静岡の海のごちそう由比名産「海ががり」	テレビ静岡	¥330,000
41	お宝ちゃん	愛知の海のごちそう	テレビ愛知	¥180,000
42	みえの海やに!	三重県のブランド魚「若狭黒トコさわら」をいただきます!!	三重テレビ	¥170,000
43	海と日本プロジェクトin田舎	海のごちそう〜あめめいぶご〜	くわが放送	¥120,000
44	スポーツ	北前船から始まった楽西の昆布だし文化を楽しめる昆布屋さん	テレビ大洲	¥120,000
45	Okawaライブ	海のごちそう〜わかしら〜	テレビ和歌山	¥120,000
46	KRYさわやかモーニング	海と日本プロジェクトinやまなし。わがまちの海のごちそう自慢	山口放送	¥50,000
47	RNC every.フライデー	香川の海のごちそう。おのづまのフグ。オシロイ (讃岐でんぶく)	西日本放送	¥130,000
48	ミニ神	海のごちそう自慢。海と日本プロジェクトinふくしま	南海放送	¥60,000
49	チャキハ!	わがまちの海のごちそう〜有明海の魚文化〜	ROK毎日放送	¥140,000
50	海と日本PROJECT in 岩手	わがまちの海のごちそう自慢。太田町の鯛コバダ	セガテレビ	¥50,000
51	海と日本プロジェクトinくまもと	わがまちの海のごちそう。黒毛和牛のステーキ	熊本朝日放送	¥433,333
52	海と日本プロジェクトin大分県	わがまちの海のごちそう自慢。市田名産「深田漬」	テレビ大分	¥50,000
53	かごしま4 (かごしまよじ)	海のごちそう自慢	南日本放送	¥50,000
54	マルっと!	長崎県西海市の海のごちそう自慢はエビの主産「伊勢海老」	テレビ長崎	¥120,000
55	「真犯人に会いたい!」見どころテレビ「ランキ	福れたら広島名産「黒毛和牛」を全国区に!	中国放送	¥64,000
56	海と日本プロジェクトin秋田県	秋田のごちそう	秋田テレビ	¥626,666
57	海と日本プロジェクトinみやぎ	宮城県仙台市において創業50周年の味を堪能に!	東北放送	¥606,666
58	ゴジとれ!sae!	福島の海のごちそうおけい自慢。サンマのみりん干し。	福島中央テレビ	¥800,000
59	番組プランナ	わがまちの海のごちそう自慢〜小樽	北海道放送	¥1,180,666
60	ライブ+	サメ料理を店めたい。うまぽす新島真珠製菓	とちぎテレビ	¥1,664,666

5. 広報実績（1）広報露出一覧（テレビ）

61	イブ4+	新木の先人たちの味、モロの裏付け	とちぎテレビ	-	¥1,450,000
62	モーニングごんぼす	アカエイをアヒージョにした真のごちそう	千葉テレビ	-	¥714,000
63	カナガワニヒ	三島の海のごちそう！鯖とろろ	テレビ神奈川	-	¥2,340,000
64	ゴゴスマ内閣1チャンスのCMSP	海のごちそう「10月のふっくら焼き」	熊本放送	-	¥1,248,000
65	海と日本プロジェクト	福井が誇る海の宝石！日エビ	徳島テレビ	-	¥1,090,000
66	海と日本プロジェクトinやまなし	山梨の海のごちそうはマグロ！	山梨放送	-	¥108,000
67	海にっつながる長野県2022	海のごちそうウィーク 海の魅力と信州の山の幸がコラボ	長野放送	-	¥3,484,000
68	フォーカスびら	海に立つる岐阜キッズ・海のごちそう味わい祭 Part1	岐阜放送	-	¥3,432,000
69	フォーカスびら	海に立つる岐阜キッズ・海のごちそう味わい祭 Part2	岐阜放送	-	¥3,492,000
70	フォーカスびら	海のごちそう「恵をなまねて岐阜で育つ福寿天」	岐阜放送	-	¥2,100,000
71	フォーカスびら	～見れば知るほど、海はおいしい。～「海のごちそうフェスティバル」	岐阜放送	-	¥2,340,000
72	海と日本プロジェクト	静岡の海のごちそう「福エビ」	テレビ静岡	-	¥2,420,000
73	みえの海やに！	三重県が誇る伊勢海の味	三重テレビ	-	¥2,470,000
74	海と日本プロジェクトin長野県	海のごちそう～あめのみおご面～	びわ湖放送	-	¥2,040,000
75	千恵イリ！	海の子産ブランド「丹後どり貝」・「丹後の海 育成者がき」	京都放送	-	¥2,472,000
76	スポット	大島の海のごちそう 関西だし文化	テレビ大島	-	¥805,200
77	Snakeイブニング	琵琶山の海のごちそう わかしらす	テレビ和歌山	-	¥1,000,000
78	SEA TOTTORI2022	海について考えよう！「海のごちそうウィーク」	日本海テレビ	-	¥730,000
79	KRYさわやかモーニング	海のごちそう 国民産産大城・海プロ コラボ商品完成！	山口放送	-	¥1,480,000
80	RNC every フライデー	高川の海のごちそう 虹の磯れつぐ ナシつぐ（漬物でんぶく）	高日本放送	-	¥1,170,000
81	文二時	海のごちそうウィーク「かどや」がタイアップメニューを考案	新潟放送	-	¥744,000
82	チカキハ！	【海のごちそう】有明海の食文化のバトンをつなげるために	RKB毎日放送	-	¥2,790,000
83	海と日本PROJECT in 夜露	新たな高級商品を作り「コハダで太良町の魅力向上」	ワガテレビ	-	¥620,000
84	海と日本プロジェクトinくまもと	天草の海のごちそう 東海老の/子	熊本朝日放送	-	¥2,253,333
85	海と日本プロジェクトinくまもと	親子で魚を釣ってみよう！	熊本朝日放送	-	¥2,253,333
86	海と日本プロジェクトin大分県	海のおみを手軽に、多くの人に	テレビ大分	-	¥660,000
87	海と日本プロジェクトin大分県	日田町特産「城下かひい」を守る取り組み	テレビ大分	-	¥660,000
88	海と日本プロジェクトin大分県	海がない町の魚料理 竹田市「魚料理」	テレビ大分	-	¥660,000
89	海と日本プロジェクトinみやぎ	わがまちの海のごちそう白鰯 vol.14 ～真島いばすこ～	宮城放送	-	¥1,570,000
90	かごしま4（かごしまより）	鹿児島県の海のごちそう「スッパがね」	鹿児島放送	-	¥640,000
91	海do宝	海と日本プロジェクトin沖縄県【海のごちそうウィーク】	琉球放送	-	¥992,000
92	海と日本プロジェクトinみやぎ	扇貝王が新成長産物に挑戦！	宮城放送	-	¥600,000
93	マシッと！	うがが！ 西館島西館市で伊勢産海産物が解禁！	テレビ長崎	-	¥2,004,000

5. 広報実績（1）広報露出一覧（新聞）

●全体

新聞総露出	8件	¥477,250
-------	----	----------

●詳細

No	掲載日	媒体名	掲載内容（見出し）	換算額
				¥477,250
1	2022/10/13	日刊食料新聞	課題解決目的のアイデアグルメ集結	
2	2022/10/13	水産経済新聞	マルシェ、フードトラック、体験など盛りだくさん	¥327,240
3	2022/10/13	水産タイムス	“海のおいしさ”知って 10月に「海のごちそうウィーク」	¥150,010
4	2022/10/15	毎日新聞(南三県)	海と日本PROJECT MRT宮崎放送・毎日新聞 海のごちそうウィーク始まる！	
5	2022/10/15	毎日新聞(宮崎北九)	海と日本PROJECT MRT宮崎放送・毎日新聞 海のごちそうウィーク始まる！	
6	2022/10/17	日刊食料新聞	レーンに児童ら自作のすし回る	
7	2022/10/29	毎日新聞(南三県)	海と日本PROJECT MRT宮崎放送・毎日新聞 海のごちそうフェスティバル開催！	
8	2022/10/29	毎日新聞(宮崎北九)	海と日本PROJECT MRT宮崎放送・毎日新聞 海のごちそうフェスティバル開催！	

5. 広報実績（1）広報露出一覧（Web）

●全体

リリース作成本数	6件	総PV数	4,031PV	転載メディア数	147件
----------	-----------	------	----------------	---------	-------------

●詳細

No.	配信日	タイトル	4031	3971	147
			PV	訪問者数(UU)	転載サイト
1	2022/8/21	10月10日(トト=魚の日)から1週間「海のごちそうウィーク～知れば知るほど、海はおいしい。～」を開催！	630	625	22
2	2022/10/3	知れば知るほど、海はおいしい。47都道府県の特産品や東京・町上級グルメも登場「海のごちそうフェスティバル」開催！	795	756	27
3	2022/10/6	海と食の未来をつなぐ、知られざるストーリーをご紹介！10月8日(土)放送「海のごちそう物語」テレビ番組完成記念イベント	892	857	23
4	2022/10/7	豪華グルメが当たるかも？海のごちそうウィークTwitter投稿キャンペーン10月10日(トト)の日からスタート！	810	807	23
5	2022/10/13	～知れば知るほど、海はおいしい。～【海のごちそうフェスティバル】を開催しました！	830	822	22
6	2022/10/14	海と食の未来をつなぐ、知られざるストーリーをご紹介「海のごちそう物語」完成記念イベント開催しました！	474	474	30

5. 広報実績 (1) 広報露出一覧 (Web)

転載サイト一覧

転載サイト一覧			
#	媒体名	媒体社名	転載URL
1	@DIME (アットタイム)	株式会社小学館	https://www.dime.com.br/news/detail/?no=1235114
2	NewsCafe	株式会社イード	https://www.newscafe.net/relations/articles/20220220/111817.html
3	とれまげニュース	株式会社サイトスコープ	https://www.toremage.com/relations/articles/20220104.html
4	Infoseek ニュース	楽天株式会社	https://news.infoseek.co.jp/articles/news/000001095_000077920/
5	SEOTOOLS	プラスホールディングス株式会社	http://www.seotools.jp/news/000001095_000077920.html
6	BIGLOBE ニュース	ビッグロブ株式会社	https://news.biglobe.ne.jp/business/000001124_000077920.html
7	STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)	株式会社PR TIME8	https://straightpress.jp/company_news/detail/?no=000001095_000077920
8	マビオンニュース	株式会社マビオン	https://www.mapion.co.jp/news/relnews/000001095_000077920/
9	All About NEWS	株式会社オールアバウト	https://news.allabout.co.jp/articles/000001095_000077920/
10	エキサイトニュース	エキサイト株式会社	https://www.excite.co.jp/news/article/PrTime8_2022-01-27_77920-1095/
11	elba (エルバ)	オリコン株式会社	https://news.elba.com/news/relnews/000001124_000077920/
12	ORICON NEWS	オリコン株式会社	https://www.oricon.co.jp/news/relnews/000001124_000077920/
13	Jbpress (ジエイビープレス)	株式会社日本ビジネスプレス	https://www.jp-biz.jp/relations/news/000001095_000077920/
14	Fresh eye ニュース	株式会社スカラコミュニケーションズ	https://news.fresh-eye.com/prime/articles/000001095_000077920.html
15	@niftyビジネス	ニフティ株式会社	https://business.nifty.com/relnews/relnews/relnews/relnews/000001095_000077920_1.html
16	マイナビ転職	株式会社マイナビ	https://navi.mynavi.jp/articles/2022_01_27_204556/
17	時事ドットコム	株式会社時事通信社	https://www.jishu.com/article/?k=000001095_000077920&cat
18	NewsCafe	株式会社イード	https://www.newscafe.net/relations/articles/20220220/111817.html
19	3min. サンゼロミニック	株式会社イード	http://3min.jp/news/relnews/000001124_000077920/
20	ハピママ	ハピ株式会社	https://happymama.co.jp/article/1535177
21	ウェブ検研	ウェブ株式会社	https://www.webkaken.com/article/1535177
22	ニコニコニュース	株式会社ドワンゴ	https://news.niconico.jp/news/1535177
転載サイト一覧			
#	媒体名	媒体社名	転載URL
1	ニコニコニュース	株式会社ドワンゴ	https://news.niconico.jp/news/1535177
2	@DIME (アットタイム)	株式会社小学館	https://www.dime.com.br/news/detail/?no=1235025
3	Web検研	株式会社東洋日報社	https://www.webkaken.com/articles/1372810
4	財経新聞	株式会社財経新聞社	https://www.zaimu.com/relnews/111280/
5	産経新聞	株式会社産経新聞社	https://www.sankei.com/relnews/0000011000/
6	All About NEWS	株式会社オールアバウト	https://news.allabout.co.jp/articles/000001095_000077920/
7	Jbpress (ジエイビープレス)	株式会社日本ビジネスプレス	https://www.jp-biz.jp/relations/news/000001095_000077920/
8	@S (アットエス)	株式会社新聞新報社	https://www.s.com/feed/article/?lang=1111824.html
9	産経長官新聞 みんなの3Net	株式会社産経長官新聞社	https://www.s.com/net.com/relnews/relnews/000001124_000077920.html
10	新書朝日新聞デジタル	朝日新聞株式会社	https://www.asahi.com/relnews/relnews/PPF/77920_0120
11	とれまげニュース	株式会社サイトスコープ	https://news.toremage.com/relations/articles/20220104.html
12	elba (エルバ)	オリコン株式会社	https://news.elba.com/japanese/relnews/000001124_000077920/
13	長崎ニュース	株式会社長崎デジタル	https://www.nagasaki.com/relnews/relnews/000001124_000077920.html
14	おたくま経済新聞	シー・エス・ティー・エンターテイン	https://otaku-economy.net/articles/000001095_000077920.html
15	BIGLOBE ニュース	ビッグロブ株式会社	https://news.biglobe.ne.jp/business/0000011000/rel_22-01-27-4368121635.html
16	Fresh eye ニュース	株式会社スカラコミュニケーションズ	https://news.fresh-eye.com/relations/articles/000001095_000077920.html
17	マビオンニュース	株式会社マビオン	https://www.mapion.co.jp/news/relnews/000001124_000077920/
18	@niftyビジネス	ニフティ株式会社	https://business.nifty.com/relnews/relnews/relnews/relnews/000001124_000077920_1.html
19	時事ドットコム	株式会社時事通信社	https://www.jishu.com/article/?k=000001124_000077920&cat
20	3min. サンゼロミニック	株式会社イード	http://3min.jp/news/relnews/relnews/000001124_000077920/
21	SEOTOOLS	プラスホールディングス株式会社	http://www.seotools.jp/news/1535177
22	エキサイトニュース	エキサイト株式会社	https://www.excite.co.jp/news/article/PrTime8_2022-01-27_77920-1095/
23	Infoseek ニュース	楽天株式会社	https://news.infoseek.co.jp/articles/news/000001124_000077920/
24	NewsCafe	株式会社イード	https://www.newscafe.net/relations/articles/20220220/111817.html
25	らまじゆし	ハピ株式会社	https://www.ramajyushi.jp/article/1535092/
26	ハピママ	ハピ株式会社	https://happymama.co.jp/article/1535092/
27	フジテレビユー	株式会社フジテレビジョン	https://www.fujitv.co.jp/articles/relnews/000001095_000077920/
転載サイト一覧			
#	媒体名	媒体社名	転載URL
1	ニコニコニュース	株式会社ドワンゴ	https://news.niconico.jp/news/1535099
2	@DIME (アットタイム)	株式会社小学館	https://www.dime.com.br/news/detail/?no=1240850
3	とれまげニュース	株式会社サイトスコープ	https://www.toremage.com/relations/articles/20220104.html
4	BIGLOBE ニュース	ビッグロブ株式会社	https://news.biglobe.ne.jp/business/0000011000/rel_22-01-27-4368121635.html
5	おたくま経済新聞	シー・エス・ティー・エンターテイン	https://otaku-economy.net/articles/000001095_000077920.html
6	おたくま経済新聞	シー・エス・ティー・エンターテイン	https://otaku-economy.net/articles/000001095_000077920.html
7	おたくま経済新聞	シー・エス・ティー・エンターテイン	https://otaku-economy.net/articles/000001095_000077920.html
8	Jbpress (ジエイビープレス)	株式会社日本ビジネスプレス	https://www.jp-biz.jp/relations/news/000001095_000077920/
9	Fresh eye ニュース	株式会社スカラコミュニケーションズ	https://news.fresh-eye.com/relations/articles/000001095_000077920.html
10	@niftyビジネス	ニフティ株式会社	https://business.nifty.com/relnews/relnews/relnews/relnews/000001124_000077920_1.html
11	STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)	株式会社PR TIME8	https://straightpress.jp/company_news/detail/?no=000001147_000077920
12	時事ドットコム	株式会社時事通信社	https://www.jishu.com/article/?k=000001147_000077920&cat
13	エキサイトニュース	エキサイト株式会社	https://www.excite.co.jp/news/article/PrTime8_2022-01-27_77920-1147/
14	Br&Bプラットフォーム	株式会社インフォーマ	https://br&b.com/relnews/relnews/relnews/relnews/000001147_000077920.html
15	SEOTOOLS	プラスホールディングス株式会社	http://www.seotools.jp/news/000001147_000077920.html
16	BEST TIMES (ベストタイムズ)	株式会社ベストセラーズ	https://www.kk.best-sellers.com/articles/relnews/relnews/000001147_000077920.html
17	NewsCafe	株式会社イード	https://www.newscafe.net/relations/articles/20220220/111817.html
18	Infoseek ニュース	楽天株式会社	https://news.infoseek.co.jp/articles/news/000001147_000077920/
19	朝日新聞デジタルマガジンス&e	株式会社朝日新聞社	https://www.asahi.com/relnews/relnews/000001147_000077920.html
20	la (イザ)	株式会社産経新聞西報社	https://www.la.co.jp/relations/articles/20220220/111817.html
21	長崎新聞	株式会社財経新聞社	https://www.nagasaki.com/relnews/1617554/
22	ORICON NEWS	オリコン株式会社	https://www.oricon.co.jp/news/relnews/132502/
23	マビオンニュース	株式会社マビオン	https://www.mapion.co.jp/news/relnews/000001147_000077920/

10月9日・TBS・サンデージャポン



10月13日・水産経済新聞



SDGs fan

2030 持続可能な社会へ



2023.10.08 PLANET

有明ガーデンで「海のごちそうフェスティバル」開催 「日本さばける塾×すし餃子丸」体験で子供たちが魚を捌く！

有明ガーデンで10月8日と9日に「海のごちそうフェスティバル」が開催されました。SDGs fanは取材に行ってきましたのでそのレポートをお届けします。

※食品ロス ※取材・インタビュー ※日経24

【有明】47都道府県の特産品や東京初上陸グルメも登場「海のごちそうフェスティバル」 | 10月8日（土）・9日（日）



[PR TIMES]

東京・有明ガーデンでは、2022年10月8日（土）・9日（日）の2日間、「海のごちそうフェスティバル」が開催されます。

これは、海を介して人と人がつながる日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として行われるもので、「知れば知るほど、海はおいしい。」をメインメッセージに掲げ、海についての情報発信や、海の未来を考える機会を提供するイベント。



※ビジョン
TABIZINE  ～人生に思いを～