



# 射水シロエビ・クリーム・コロッケ 販促ツールのご案内

7月6日

海と食の地域モデルin射水実行委員会



# 伝えたいメッセージ

## 未来に繋げよう、オンリーワンの輝き。

立山連峰と富山湾、高度差4000mの水の大循環が多様な恵みを育む富山湾。天然の生け簀と言われる、富山湾特有の海底谷「あいがめ」に生息するシロエビ。

生息範囲が狭いため希少価値が高く、水揚の瞬間の透明な姿から「富山湾の宝石」と呼ばれています。

シロエビ漁が成り立つのは、実は世界でも富山湾だけ!

しかし近年、シロエビが減ってしまいました。

そこで射水の漁師達は、自ら漁獲量を制限し、

取った分をプール制★詳しくは下部に解説にしてみんなでシェアすることで、シロエビは回復。取りすぎず、取った分もみんなでシェアする海を大切に思うやさしい気持ちが射水で生まれています。

海の資源を守っていくために海の資源をとりすぎない、無駄にしないようにする意識に変えていく、みんなが出来ることから始めていきましょう。シロエビが代表して、みんなにメッセージしていきたいと思います。

海を大切に思う気持ちから生まれた、富山のオンリー湾!  
「射水シロエビ・くりむ・コロッケ」いっぺん、食べてみられ。

キャッチコピーに「海を大切にする気持ち」を追加し、「海を大切にする気持ちから生まれた、富山湾のおいしい贈りもの。」としています



プール制を一般の方でもわかるように、補足説明

★プール制: 白えび漁の期間は、2班に分かれて1日おきに操業し、全体の水揚げ量を調整しながら、水揚げ金額をプールし、各船に均等に分配する仕組みです。この方法で過度な漁獲競争を抑え、資源を最優先に考えて取り組んでいます。



# メッセージの伝え方（飲食店連携）

(1) 名刺カード (W91 x H55) 表

裏



**未来に繋げよう、オンリーワンの輝き。**

立山連峰と富山湾、高度差4000mの水の大循環が多様な恵みを育む富山湾。天然の生け簀と言われる、富山湾特有の海底谷「あいがめ」に生息するシロエビ。生息範囲が狭いため希少価値が高く、水揚げの瞬間の透明な姿から「富山湾の宝石」と呼ばれています。シロエビ漁が成り立つのは、実は世界でも富山湾だけ！しかし近年、シロエビが減ってしまいました。そこで射水の漁師達は、自ら漁獲量を制限し、取った分をプール制\*にしてみんなでシェアすることで、シロエビは回復。取りすぎず、取った分もみんなでシェアする海を大切に思うやさしい気持ちが射水で生まれています。海の資源を守っていくために海の資源をとりすぎない、無駄にしないようにする意識に変えていく、みんなが出来ることから始めていきましょう。シロエビが代表して、みんなにメッセージしていきたいと思います。海を大切に思う気持ちから生まれた、富山のオンリー湾！「射水シロエビ・クリーム・コロケ」いっぺん、食べてみられ。

このプロジェクトは日本財団「海と日本PROJECT」の一環で行っています。海と日本PROJECT:まぎまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海、そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。\*プール制:白えび漁の期間は、2車に分かれて1日おきに採獲し、全体の水揚げ量を調整しながら、水揚げ金額をプールし、各船に均等に分配する仕組みです。この方法で過度な漁獲競争を抑え、資源を最優先に考えて取り組んでいます。

(2) スタンドPOP (W100 x H148) 表 裏



**シロエビ・クリーム・コロケ**  
SHIRO-EBI CREAM CROQUETTE

**未来に繋げよう、オンリーワンの輝き。**

立山連峰と富山湾、高度差4000mの水の大循環が多様な恵みを育む富山湾。天然の生け簀と言われる、富山湾特有の海底谷「あいがめ」に生息するシロエビ。生息範囲が狭いため希少価値が高く、水揚げの瞬間の透明な姿から「富山湾の宝石」と呼ばれています。シロエビ漁が成り立つのは、実は世界でも富山湾だけ！しかし近年、シロエビが減ってしまいました。そこで射水の漁師達は、自ら漁獲量を制限し、取った分をプール制\*にしてみんなでシェアすることで、シロエビは回復。取りすぎず、取った分もみんなでシェアする海を大切に思うやさしい気持ちが射水で生まれています。海の資源を守っていくために海の資源をとりすぎない、無駄にしないようにする意識に変えていく、みんなが出来ることから始めていきましょう。シロエビが代表して、みんなにメッセージしていきたいと思います。海を大切に思う気持ちから生まれた、富山のオンリー湾！「射水シロエビ・クリーム・コロケ」いっぺん、食べてみられ。

主催 海と食の地域でZEL in射水 実行委員会  
共催 日本財団 海と日本プロジェクト  
このプロジェクトは日本財団「海と日本PROJECT」の一環で行っています。  
海と日本PROJECT:まぎまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海、そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。  
\*プール制:白えび漁の期間は、2車に分かれて1日おきに採獲し、全体の水揚げ量を調整しながら、水揚げ金額をプールし、各船に均等に分配する仕組みです。この方法で過度な漁獲競争を抑え、資源を最優先に考えて取り組んでいます。



# メッセージの伝え方（飲食店連携）

## (3) チラシ (A3: 片面、折り仕上りサイズA4)

立山産純と畜山産、高さ400mの水の大滝が多種多様な山を育む富山湾。天然の塩けと驚かされる、富山湾特有の海産物「あいがめ」に生息するシロエビ。栄養豊富で強い抗酸化力が高く、水産物の透明な味から「富山湾産」と呼ばれています。シロエビと海が結びつくと、愛は世界でも富山湾だけ！しかし近年、シロエビが減ってしまいました。そこで海水の浄化は、自ら浄化装置を開発し、取った水をろ過して清浄な水でみそで漬けることでシロエビは復活。取替せず、あいがめのみそで漬ける海を大切に思うやさしい気持ちが対象で生まれています。海の資源を守りつづけるために海の資源をとりすぎない、無駄にしないようにする意識に促していき、みんなが出来ることから始めていきましょう。シロエビが代表して、みんなのメッセージを届けていきます。海を大切に思う気持ちを伝えました。富山のシンボル「射水シロエビ(りむ)コロッケ」って、食べてみれば「射水市を中心とした飲食店が連携したオリジナル「コロッケ」メニューが楽しめます！」

富山×北海道の地域間コラボ  
冷凍コロッケも発売中！

<b>①イタリア食堂 ユニコネルモンド</b> 白エビのアランチーニ シロエビクリームコロッケ3個のコース 料理時間 12:00-14:00(14:00) 18:00-21:30(21:30) 20:30 休 全 休 0756-82-3030 0756-82-3030	<b>②ファミリー食堂 さかやさん</b> シロエビクリームコロッケ 美味しいシロエビクリームコロッケが食べられます 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>③朝芝 松山</b> 白エビクリームコロッケ 白エビクリームコロッケ、買入りの 新鮮なコロッケが食べられます 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030
<b>④朝芝 かわさき</b> 白海老クリームコロッケ前掛け スキレットやカツカレーなど 料理時間 11:30-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑤スパイス&amp;カレー Galo</b> シロエビコロッケの チキンカレー 料理時間 11:00-15:00(15:30) 17:00-22:00(22:30) 0756-82-3030	<b>⑥道の駅新湊 時食コーナー</b> 白エビとチーズの クリームコロッケ定食 白エビとチーズのクリームコロッケ定食 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030
<b>⑦道の駅新湊 ファストフードコーナー</b> 白エビとチーズのクリームコロッケ シロエビとチーズのクリームコロッケ シロエビとチーズのクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑧ダービー(クロスビル1F)</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑨川の駅新湊</b> 白エビクリームコロッケランチ シロエビクリームコロッケランチ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030
<b>⑩リリーベリー(Lily Berry)</b> モッツアレラチーズをたっぷり シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑪磯地物産 第二堂</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑫有馬屋とらとん 二葉</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030
<b>⑬なごみ</b> 白エビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑭中華そば 三丸三</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑮カフェち</b> ナポリタンと シロエビクリームコロッケサラダ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030
<b>⑯cafeしるる</b> シロエビクリームコロッケランチ シロエビクリームコロッケランチ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑰きと食亭</b> シロエビクリームコロッケ定食 シロエビクリームコロッケ定食 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑱海老原 海鮮(かみい)</b> 1階 シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030
<b>⑲夢トラス庭</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>⑳しるるびや</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>㉑新湊きとと市</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030
<b>㉒道の駅新湊 物産コーナー</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	<b>㉓土屋鮮魚店</b> シロエビクリームコロッケ シロエビクリームコロッケ 料理時間 10:00-14:00 16:00-19:00 19:00-22:00 全休 0756-82-3030	

## (4) のぼり旗 (W600 x H1800)

立山産純と畜山産、高さ400mの水の大滝が多種多様な山を育む富山湾。天然の塩けと驚かされる、富山湾特有の海産物「あいがめ」に生息するシロエビ。栄養豊富で強い抗酸化力が高く、水産物の透明な味から「富山湾産」と呼ばれています。シロエビと海が結びつくと、愛は世界でも富山湾だけ！しかし近年、シロエビが減ってしまいました。そこで海水の浄化は、自ら浄化装置を開発し、取った水をろ過して清浄な水でみそで漬けることでシロエビは復活。取替せず、あいがめのみそで漬ける海を大切に思うやさしい気持ちが対象で生まれています。海の資源を守りつづけるために海の資源をとりすぎない、無駄にしないようにする意識に促していき、みんなが出来ることから始めていきましょう。シロエビが代表して、みんなのメッセージを届けていきます。海を大切に思う気持ちを伝えました。富山のシンボル「射水シロエビ(りむ)コロッケ」って、食べてみれば「射水市を中心とした飲食店が連携したオリジナル「コロッケ」メニューが楽しめます！」

富山×北海道の地域間コラボ  
冷凍コロッケも発売中！

SHIRO-EBI CREAM CROQUETTE

射水

くりーむ・コロッケ

<https://tototabelone.jp/imizu/>

射水シロエビクリームコロッケ 検索