



SHIRO-EBI CREAM CROQUETTE

Imizu



射水地域の店舗で
コロッケメニュー展開中

射水シロエビ・くりーむ・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・くりむ・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



