

目的

近年北海道で水揚げが急増した「ブリ」の認知・消費を函館をはじめオール北海道で促し、同時に海洋環境の変化を伝えるその取り組みの話題性により、全国の人々に海の現状を伝え、海の未来を自分ごととして考える人を増やす。

目標

「函館ブリリアントアクション」から「北海道ブリリアントアクション」へ。函館市内から北海道内各地の飲食店・小売店・小中学校に連携を拡大、道内各地の食の大型イベントへの出店等オール北海道でブリのムーブメントを作っていく。

2023年度実施内容のまとめ

実施①



道内188店の飲食店や小売店と連携し「ブリフェス北海道」を開催、多数のメディア掲載

実施②



北海道3大グルメイベントで長蛇の列、オリジナルのうちわを配布し魚種転換やブリの特徴を全道で周知

実施③



道内23校の学校給食でブリたれカツを提供、9,000名の子もたちに海の背景を伝えた

量的成果（事業の拡がり）

- ① 道内飲食店82店舗、コープさっぽろ全店106店舗と連携。10月の開催前に26回のメディア掲載（テレビ10回、新聞8回、雑誌・WEBサイト8回）
- ② 道内各地の食の大型イベントにて、計7,000名以上にメニューを提供。魚種転換等の背景を記載したオリジナルうちわを約5,000枚配布。
- ③ 道内38校、小中学生7,000名以上に学校給食としてブリたれカツを提供。ランチョンマット・DVD事前学習・校内放送をセットで実施。

質的成果（次なる展開への芽）

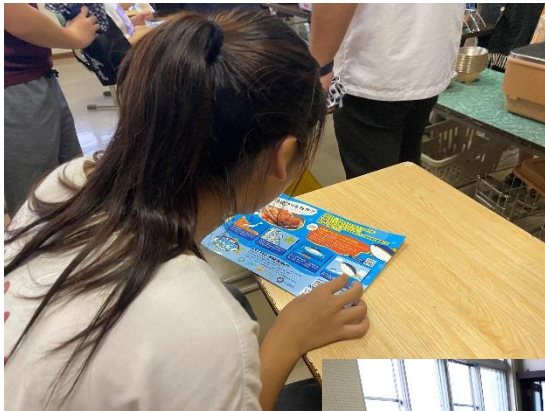
- ① コープさっぽろ主催「食べる・たいせつフェスティバル2023」で子どもたちがブリたれカツを作って食べる体験ブースを出展し、最優秀賞を受賞。
- ② 札幌・函館・旭川、最大で50名の長蛇の列。待ち時間には「ブリってそんなに獲れているんだ！初めて知ったね」「ちゃんとごみは捨てようね」との声。
- ③ 子どもたちからは「ブリの日を待ってた」「家で作ってもらう！」「海と日本プロジェクトって何？」の声。栄養教諭が自作の資料で海の背景を伝えた。

2023年度 課題点

- ① より多くの道内地域（道南地域以外）にも広げることが必要
- ② より本質的に「海の変化」に関してのメディアを通した啓発
- ③ 地域モデル事業者をより面で繋ぎ連携を高める

2024年度 改善点

- ① 道内全地域の小中学校に実績を含めたチラシ配布で公募
- ② エスコンフィールドなど、話題の施設での体験イベントの企画
- ③ 連携の機会や、発表の場を設けて、プロデューサーを育成



北海道3大グルメフェスに出店のべ7,000名以上のお客様に函館プリ塩ラーメンを提供



新商品開発として、北海道プリ醤油ラーメンを発売。お披露目イベントでは、配布開始前から150人以上の長蛇の列となった。

学校給食連携では、函館市の他、北斗市、七飯町、上ノ国町の全38校の小・中学校7,000名以上にランチョンマット・DVD事前学習・校内放送をセットで提供

メディア露出

各メディア露出

◇TV放送回数 計**11**回

◇新聞掲載回数 計6社**11**回

◇WEB掲載 計**137**回

◇雑誌掲載 計**5**回

テレビ露出

エリア	日付	媒体名
全国	6月3日	日本テレビ「世界一受けたい授業」
北海道	6月10日	テレビ北海道TVh「スイッチン！」
北海道	6月10日	HBC北海道放送「報道特集」
北海道	7月8日	UHB 北海道文化放送「いっとこ！」
北海道	7月11日	UHB 北海道文化放送「みんなテレ」
北海道	9月1日	NHK「ほっとニュース函館」
北海道	9月8日	HTB北海道テレビ「イチオン！！」
北海道	9月9日	HTB北海道テレビ「イチモニ！」
北海道	12月21日	NHK「ほっとニュース函館」

▼テレビ北海道TVh「スイッチン！」



▼HBC北海道放送「報道特集」



▼全国 日本テレビ「世界一受けたい授業」



▼HTB北海道テレビ「イチモニ！」



複数回の再放送もあり

日付	媒体名	テーマ
6月6日	北海道新聞 朝刊	キックオフイベント
6月6日	北海道新聞web版	キックオフイベント
6月10日	函館新聞	キックオフイベント
6月11日	朝日新聞	キックオフイベント
6月11日	函館経済新聞 (web)	キックオフイベント
7月25日	朝日小学生新聞	通常露出
9月2日	函館新聞	学校給食連携
9月7日	北海道新聞	学校給食連携
9月7日	毎日新聞	学校給食連携
9月11日	毎日新聞	学校給食連携
10月17日	函館新聞	プリフェス

▼北海道新聞web版

プリラーメン、次はしょうゆ 函館萬屋書店で10日に300食無料配布
● 会員限定記事
 2023年6月5日 22:56



高層層が増えているプリを利用した「北海道プリ醤油ラーメン」(ブルーコンソジャパン提供)

函館の企業や市民有志でつくる一般社団法人ブルーコンソジャパン(函館)は、函館近海で漁獲量が増えているプリを利用したラーメン「北海道プリ醤油(しょうゆ)ラーメン」を開発した。函館萬屋書店(石川町)で10日、300食限定の無料配布を行う。

日本財団「海と日本プロジェクト」一環で、プリの消費拡大を目指して開発された「函館プリ醤油ラーメン」に続く第2弾。旭川のしょうゆラーメン風の実績があるスープにプリエキスを加え、粉末状のプリなどをトッピングする。スープが絡みやすい縮れ麺を使用し、プリの風味をより感じられるよう工夫した。

同法人の高木穂佳さん(25)は「市民にはプリを楽しむ食べるきっかけに、観光客には函館がプリが取れることを知るきっかけになれば」と話している。10日の無料配布は午後0時から野外で行う。2階イベントスペースでは、午前11時から魚種交代をテーマにしたトークセッションなども開かれる。

雑誌がした土産用ラーメン(2食入り、1,080円)は同日からイベント会場や函館空港(委託)などで販売する。また、「函館市産プリシヨップ」(石川町)では11日から900円で提供する予定。(定立結)

▼北海道新聞 朝刊

15 地域の話題 202



プリラーメン 次はしょうゆ

10日 函館萬屋書店で300食無料配布
 函館の企業や市民有志でつくる一般社団法人ブルーコンソジャパン(函館)は、函館近海で漁獲量が増えているプリを利用したラーメン「北海道プリ醤油(しょうゆ)ラーメン」を開発した。函館萬屋書店(石川町)で10日、300食限定の無料配布を行う。

日本財団「海と日本プロジェクト」一環で、プリの消費拡大を目指して開発された「函館プリ醤油ラーメン」に続く第2弾。旭川のしょうゆラーメン風の実績があるスープにプリエキスを加え、粉末状のプリなどをトッピングする。スープが絡みやすい縮れ麺を使用し、プリの風味をより感じられるよう工夫した。

同法人の高木穂佳さん(25)は「市民にはプリを楽しむ食べるきっかけに、観光客には函館がプリが取れることを知るきっかけになれば」と話している。10日の無料配布は午後0時から野外で行う。2階イベントスペースでは、午前11時から魚種交代をテーマにしたトークセッションなども開かれる。

雑誌がした土産用ラーメン(2食入り、1,080円)は同日からイベント会場や函館空港(委託)などで販売する。また、「函館市産プリシヨップ」(石川町)では11日から900円で提供する予定。(定立結)

▼朝日小学生新聞

新たな「地産」のプリを新たな食文化に 北海道

北海道では、プリのとれる量が増えているにもかかわらず、食べる量が増えています。そこでプリの魅力を増やし、海の変化に貢献をもってもらおうと、北海道では、新たな食文化を創出する取り組みが広がっています。日本財団「海と日本プロジェクト」の活動の一つです。

取り組みは2020年に函館市ではじま

りました。市内の料理店と協力して、プリのおいしさを伝えるメニューを開発。試食会や入会だった北海道プリたれカツ」を小学校の給食で出すなどしてきました。22年には、プリから出るだしなどからスープをつくるプリ醤油ラーメンが誕生しました。

今年には、プリ醤油ラーメンをさらにパワーアップさせ、プリエキスを生かしたスープととんこつだしのダブルスープに、プリのチャーシューをトッピングした「北海道プリ醤油ラーメン」を販売しました。

6月10日に函館市で開催されたイベントでは、300食の配布を行いました。取り組みを進める高木穂佳さんは、「これまで北海道ではあまり食べられてこなかったプリを新たな食文化にできた」といいます。「海でとれる魚の変化を小さくすることも大切ですが、海の変化に合わせて食べるものを変え、楽しむことも大事」と話します。

▼函館新聞

「プリたれカツ」ガブリ! 亀田小の給食に登場

函館市立亀田小学校(高木)が、今年度から給食に「プリたれカツ」を登場させ、児童の食生活に貢献している。この取り組みは、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として行われている。

「プリたれカツ」は、プリをソースに絡めて揚げたカツを、プリエキスを生かしたスープで食べる。このメニューは、今年度から給食に登場し、児童の食生活に貢献している。この取り組みは、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として行われている。

道内全体で ぶり消費

フェスのエリア 札幌 旭川に拡大

「ぶり消費」は、道内各地で開催されている。この取り組みは、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として行われている。

▼北海道新聞

ブリたれカツ「世界一！」
 函館の小学校 消費拡大へ給食に

「ブリたれカツ」をおいしさに堪能する 亀田小の児童

函館近海で漁獲量が増加しているブリを消費拡大させるため、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として、函館市立亀田小学校で給食に「ブリたれカツ」を提供する予定(定立結)。

WEB掲載メディア（一部抜粋）

キックオフイベント

ORICON NEWS(オリコンニュース)	札幌経済新聞
現代ビジネス	財経新聞
WalkerPlus (ウォーカープラス)	フジテレビュー!!
All About NEWS	Fresh eye ニュース
TRAICY (トライシー)	マイナビ農業
ニコニコニュース	日本農業新聞
@DIME (アットタイム)	STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)
エキサイトニュース	JBpress (ジェイビープレス)
とれまがニュース	BIGLOBEニュース
BEST TIMES (ベストタイムズ)	マピオンニュース
30min. サンゼロミニッツ	SEOTOOLS
NewsCafe (ニュースカフェ)	@niftyビジネス
暮らしニスタ (クラシニスタ)	iza (イザ!)
ウレぴあ総研	産経ニュース
eltha (エルザ)	朝日新聞デジタルマガジン & [and]
ハピママ*	時事ドットコム
Web東奥	Infoseek ニュース (インフォシークニュース)
ジョルダンニュース!	

**キックオフイベントリリース
35件**

グルメイベントに登場

ニコニコニュース	SEOTOOLS
@DIME (アットタイム)	とれまがニュース
STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)	時事ドットコム
朝日新聞デジタルマガジン & [and]	マピオンニュース
Fresh eye ニュース	@niftyビジネス
産経ニュース	暮らしニスタ (クラシニスタ)
iza (イザ!)	PRESIDENT Online (プレジデントオンライン)
dメニューマネー	JBpress (ジェイビープレス)
ハピママ*	東洋経済オンライン
うまいめし	eltha (エルザ)
Web東奥	NewsCafe (ニュースカフェ)
札幌経済新聞	BEST TIMES (ベストタイムズ)
エキサイトニュース	WalkerPlus (ウォーカープラス)
30min. サンゼロミニッツ	グルメプレス
ジョルダンニュース!	

**グルメイベント出店リリース
29件**

ブリフェス北海道

札幌経済新聞	30min. サンゼロミニッツ
@DIME (アットタイム)	SEOTOOLS
東洋経済オンライン	BIGLOBEニュース
グルメプレス	おたくま経済新聞
@niftyビジネス	Web東奥
JBpress (ジェイビープレス)	CREA WEB (クリアウェブ)
STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)	TRAICY (トライシー)
マピオンニュース	TRAICY (トライシー)
時事ドットコム	フジテレビュー!!
Fresh eye ニュース	ニコニコニュース
エキサイトニュース	PRESIDENT Online (プレジデントオンライン)
ハピママ*	eltha (エルザ)
うまいめし	とれまがニュース
BEST TIMES (ベストタイムズ)	HEAD TOPICS
NewsCafe (ニュースカフェ)	

**ブリフェス北海道リリース
29件**

上記3本その他、2本のリリースを配信

メディア掲載

▼北海道庁「Oh!さかなフェア」webサイトに掲載



プリを身近に感じてもらうための
取り組みも盛んな函館

プリたれカツや
プリ塩ラーメンなどを
地元の人たちと一緒に開発

「北海道プリリアントアクション」という言葉を存続の力はいらっしゃるでしょうか？実は昨年サイモンの取材で初めて取りました。「産食の進化では10年ほどは大きく変わった高の生産系に地元民はまだついていないのが現状です。その変化に対応し、プリをたくさん食べてもらえるよう、西沢の飲食店に協力いただき、「プリフェス」を開催したり、プリの加工食品の開発などを行っています。



また、函館駅や大通りにプリ塩ラーメンが食べられるお店も出店。そして札幌で開催したイベントにも出店し、多くの方にプリを知ってもらえる活動をしています。と、北海道プリリアントアクション事務局の高木さんご協力も教えていただきました。



▲北海道情報誌 HO [ほ] に掲載



TSUGARU KAISEN イベントを楽しむ! EVENT

20 | 函館市

プリフェス北海道2023

産産プリを味わい尽くす1カ月

産産の新たな魅力として注目されているプリ。漁獲の最盛期を迎える10月、地元産プリを味わい、新しいグルメイベントが開催されます。参加費は、函館をはじめとする道産エリアはもちろん、全道各地の飲食店やスーパーなど！各店舗で新名物の「北海道プリたれカツ」をはじめとするさまざまなプリメニューが楽しめます。

※「プリフェス北海道2023」は日本財団「海と日本プロジェクト」の一環で実施しています。

- 開催期間：10月1日～31日
- 会場：函館エリア、その他北海道内の飲食店、スーパーなど
- 電話：090-9630-3330（一般社団法人Blue Commons Japan）
- URL：<https://brilliantaction.jp/>
- アクセス：各参加店による

◀JR北海道「ツガルカイセン 2023秋の陣」に掲載

二次的波及（参加者の行動変容・意識変容）

- 函館ブリ塩ラーメンに関するプレスリリースが、『プレスリリースアワード2023』において、総エントリー数1,161件の中から最終審査「Best101」に初選出



Press Release Awards 2023 Best 101

アース製菓株式会社	■越谷市	■光工業株式会社
株式会社アールナイン	■株式会社 KODOMOTONA	■株式会社ひのき舞祭 (SANKEI プランニング株式会社)
ICS-net 株式会社	■小林製菓株式会社 / #しかたなくない	■株式会社ファーストロジック
IT FORCE 株式会社	■株式会社サンカクキカク	■合同会社 FUKUFUKU-YA
株式会社 IVRY	■三陸国際芸術推進委員会	■株式会社 藤栄
NPO 法人 AQUAkids safety project	■株式会社 JR 東日本クロスステーション	■藤田金属株式会社
eBayJapan 合同会社	■Shamrock Records 株式会社 / NPO 法人 障がい	■ふじみ野市
株式会社インターコスモス	■児・者の学びを保障する会	■株式会社富士屋製菓本舗
うきはの宝株式会社	■Jardin des Costumes	■freeo 株式会社
株式会社ウテナ	■株式会社鈴木ハープ研究所	■一般社団法人 Blue Commons Japan
株式会社エキサイティブ	■鈴茂器工株式会社	(日本財団 海と日本プロジェクト広報事務局)
及川鉄工株式会社	■スター食堂株式会社	■認定 NPO 法人 フローレンス
株式会社おてつたび	■NPO 法人 須磨ユニバーサルビークルプロジェクト	■株式会社ヘラルポニー
株式会社 OMER (株式会社ダニエルズアーク)	■株式会社千秋庵 (北海道コンフェクトグループ)	■株式会社マリモ
株式会社カイトタクトレーディング	■早稲製本株式会社	■株式会社丸井グループ
花王株式会社 / ライオン株式会社	■朝島製菓株式会社	■三田村印草店
加熱寿司	■NPO 法人 S.O.L.	■南相馬市
晋公学生服株式会社	■takaya odashima	■学校法人武蔵野大学
株式会社キタマ	■株式会社タカラミニアーツ	■株式会社 ャッホーブルーイング
北本市	■株式会社千菓印刷	■有限会社柳井製作所
機能素材株式会社	■天塩町	■株式会社山元ヒルズファーム
京田辺市	■株式会社 TENGA	■悠久農園
株式会社くしまアオイファーム	■株式会社ナダヤ	■株式会社ユーグレナ
那美丸	■株式会社ナリス化粧品	■株式会社 LIFULL
株式会社 CrownStrategy	■株式会社 nancoco	■株式会社ラキール
クラシコ株式会社 (株式会社ブラチナム)	■日進ゴム株式会社	■roughRocks 株式会社
KURAND 株式会社	■株式会社ネオ・クラフト	■一般社団法人リベルタ学舎
NPO 法人 クリーンオーシャンサンズ	■株式会社根津	■株式会社 remental
株式会社 KEKKAI	■バイン株式会社	■西備ホールディングス株式会社
株式会社 コウダプロ	■株式会社 橋本商店	■株式会社ルリアン
株式会社 ゴーゴラボ	■パナソニック株式会社	■株式会社 RECEPTIONIST
合同会社 Go-River	■はるまき家	■株式会社レバレッジ
株式会社 ゴールデンリバー	■株式会社 PR TIMES	■raw_

二次的波及（参加者の行動変容・意識変容）

- 2022年度給食連携を実施した昭和小学校（調理校）の先生が主体となり、1,500食のブリたれカツのメニュー化を独自に実施
- 給食の翌日に家でブリたれカツを作った児童がいた
- 今年度の活動を知った先生で、来年は是非うちの小学校でやりたいとの要望が届いた



二次的波及（参加者の行動変容・意識変容）

- コープさっぽろ主催「食べる・たいせつフェスティバル2023」で子どもたちがブリたれカツを作って食べる体験ブースを出展し、最優秀賞を受賞。

