

10/1 (火) ~ 10/10 (木) の行事

報道発表資料の配付日時 9月20日 (金) 11時00分

発表項目 (行事名)	北海道産マイワシの消費拡大に関する取組について (マイワシフェアの開催)		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>1 背景と目的 北海道では、サンマなどの水揚げが減少している一方、近年マイワシの水揚げが急増しています。 しかし、マイワシは本道においては食習慣としてのなじみが薄いため、全国に比べ消費量が少ない状況です。 道東沖で漁獲されるマイワシは、関係者から「脂のりが良く美味しい」など評価も高いことから、マイワシが多く水揚げされる地域である釧路で、プロの調理人が創作したマイワシ料理を提供し、<u>地元の方々を中心に美味しさをあらためて認識していただき消費の拡大につなげるため、マイワシフェアを開催します。</u></p> <p>2 フェアの内容 10月1日(火)から10日(木)までの間、釧路市内の飲食店9店舗で釧路産マイワシを使った特別メニューを提供(有料)します。 詳細は別添パンフレットのとおりに。</p> <p>3 パンフレットの配布場所 釧路総合振興局、フェア実施店の他、釧路市内公共施設等で配布。</p> <p>4 主催 北海道水産林務部、釧路総合振興局</p> <p>5 協力機関 一社) 北海道全調理師会 北海道全調理師会釧路支部</p>		
参考	<p>1 メニュー等内容は変更となる場合があります。</p> <p>2 時化などによりマイワシの水揚げがない場合は、提供が出来ない場合があります。</p>		

報道(取材)に当たってのお願い	<p>・積極的な取材をお願いいたします。</p> <p>・フェアの情報などは、釧路総合振興局産業振興部水産課のホームページにも記載しています。</p> <p>http://www.kushiro.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sis/iwashi2019.htm</p>		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所) 水産記者クラブ、釧路総合振興局記者クラブ	
	同時レク		

担当 (連絡先)	<p>水産林務部水産局水産経営課水産食品振興グループ (担当者: 小林)</p> <p>TEL ダイヤルイン 011-204-5465</p> <p>内線 28-209</p>		
-------------	--	--	--



旨味みつけた!
釧路の美味しさ再発見

秋の釧路

マイワシフェア

開催期間: 令和元年10月1日(火)~10日(木)

釧路市内9箇所の協力店にて開催!

今日は魚!

〈主催〉北海道水産林務部 釧路総合振興局

〈協力〉一般社団法人 北海道全調理師会 北海道全調理師会 釧路支部

〈開催店舗〉①ANAクラウンプラザホテル釧路(メインダイニング デルナード) ②トップ オブ クシロ(釧路プリンスホテル内) ③八千代本店
④千歳館 ⑤居酒屋 佐良 ⑥IZAKAYA 辰魂 ⑦居酒屋 秋吉 ⑧そば処 頼化苑 寿庵 ⑨北大通東家

