

## 魚食応援プロジェクト「さかなの日」トライアル 2021年11月8日（月）からスタート！



株式会社エヌケービーが事務局を務める、魚食応援プロジェクト「さかなの日」トライアルは、2021年11月8日（月）からスタートします。

「さかなの日」トライアルは、近年著しく減少する国内の水産物消費の拡大を目的に、量販店や飲食店、ECサイト、料理教室など、業界の垣根を越えた賛同企業の取り組みを通して、魚食のムーブメントを創出していきます。来年度からの「さかなの日」本始動に向けて、本年度はトライアルとして、賛同企業各社があらゆる企画にチャレンジしていきます。

初めの取り組みとして、「うまいもんドットコム」や「豊洲市場ドットコム」を運営する株式会社 食文化が、11月8日（月）から21日間限定で、「さかなの日」トライアルのEC特設ページを立ち上げます。

「うまいもんドットコム」では、宮城県塩釜の脂ののったメバチマグロ「ひがしもの」や、北海道白糠の旬の毛蟹、宮城・浜市のブランド牡蠣セットなどを販売します。「豊洲市場ドットコム」では、豊洲市場の水産大卸「中央魚類」と連携し、大トロ・中トロ・赤身が一度に楽しめる本マグロの本マグロ腹断面カットや、兵庫県香住産紅ズワイガニ地酒蒸しセットなどを販売します。また、11月中旬より石川中央魚市やJR東日本と連携し、北陸新幹線「かがやき」を利用し水揚げ当日に石川の海の幸をお届けするサービスを開始します。

12月4日（土）には、全国の親子を対象にしたオンライン食育カンファレンス（一般社団法人キッズキッチン協会主催）の中で、魚を使った子ども向け・親子向けの料理教室を開催します。サスエ前田魚店（静岡県焼津市）の前田尚毅氏による家庭で作れるスペシャルな干物づくり、北海道応援キャラクターのコアックマによるオンライン料理教室や、日本と台湾、日本とイタリアをそれぞれオンラインでつないで魚料理を一緒に作る料理教室をお楽しみいただけます。

また、寿司を通じて魚を好きになってもらう「SUSHI ウィーク」の開催を予定しています。寿司屋や日本料理店だけでなく、中華料理やフランス料理など、さまざまなジャンルの飲食店が参加して、寿司メニューを開発してお客さまに提供していきます。

さらに、冷凍自販機「ど冷えもん」を活用した「さかなの日」トライアル冷凍自販機も都内に設置します。最新の冷凍技術を駆使した刺身や干物などの冷凍魚の美味しさを伝えていく中で、フードロス対策についても模索していきます。

「さかなの日」トライアルは、あらゆる業界から多くの企業や団体に参画いただき、魚をより好きになってもらい、興味関心をもってもらえるコンテンツを今後も提供していきます。

## ■「さかなの日」トライアル 公式サイト

<https://sakananohi.jp/>

## ■「さかなの日」トライアル EC 特設ページ

うまいもんどットコム	<a href="https://www.umai-mon.com/user/collection/1503">https://www.umai-mon.com/user/collection/1503</a>
豊洲市場ドットコム	<a href="https://www.tsukijiichiba.com/user/collection/965">https://www.tsukijiichiba.com/user/collection/965</a>
開設期間	2021年11月8日(月)から11月28日(日)
運営	株式会社 食文化

## ■食育カンファレンス 子ども向け・親子向け料理教室

開催日時	2021年12月4日(土) 12時から19時30分
プログラム	○10:00~12:00 基調講演 ○12:00~ (ビデオ配信) コアックマが教えるオンライン料理教室「鮭と塩昆布のてまり寿司」 ○13:00~14:30 台湾の子供達と一緒にクッキング! 日本・台湾オンライン料理教室 (定員 200名) ○16:00~17:00 イタリアとつなぐオンライン料理教室 本場シェフから教わる「アクアパッツア」(定員 200名) ○18:30~19:30 うますぎてヤバい! サス工前田の前田尚毅名人から学ぶ「干物」作り (定員 200名)

\* 当日の進行により、開催時間が前後する場合がございます。

参加費	無料
主催	一般社団法人キッズキッチン協会
公式サイト	<a href="https://kidskitchen-event.com/">https://kidskitchen-event.com/</a>