

【養殖魚販売支援協議会】2021年1月18日（月）～31日（日）産地応援企画「#海のごちそういただきます」養殖魚販売促進キャンペーン！丹精込めて育まれた、安心安全な養殖魚を特別ご奉仕価格にてご提供！

高タンパク質、EPA・DHA豊富、サステナブルで安心安全な養殖魚【ブリ・タマクエ・カンパチ・マダイ・スズキ・シマアジ（愛媛産・鹿児島産・宮崎産）】を“特別ご奉仕価格”でご提供！美味しいお魚を食べて、産地を応援！

COVID-19の感染拡大による外食・小売産業への影響を受け、主に一般料理店で消費される養殖魚は販売不振となり、過剰な在庫を招きました。餌代など経費は膨らみ、新たな種苗の導入もままならない状況になり、養殖業ならびに関連業者に大きな打撃を与えております。

そこで、愛媛県・鹿児島県・宮崎県の養殖業者・流通業者を中心とした養殖魚販売支援協議会を立ち上げ、外食・小売・卸売業者さまご協力のもと、国の補助事業活用により適正価格で取引された養殖魚を、一般消費者の皆様へ安価でお届けする産地応援企画「#海のごちそういただきます」養殖魚販売促進キャンペーンを開催する運びとなりました。（養殖魚販売支援協議会窓口：イヨスイ株式会社／愛媛県宇和島市）

この機会に、美味しく安心安全な地場産品である養殖魚をぜひご堪能ください。消費の拡大による過剰在庫の緩和と共に、SDGsやソーシャルグッドの観点からも、循環型の養殖魚の認知・普及を図り、継続的な「地球にやさしく、かしこい消費・循環」につなげられるよう推進いたします。

丹精込めて育まれた、美味しい養殖魚を食べて、産地を応援！

- 産地応援企画「#海のごちそういただきます」養殖魚促進キャンペーン
（ブリ・タマクエ・カンパチ・マダイ・スズキ・シマアジ）
〈実施期間〉2021年1月18日（月）～1月31日（日）

※販売店ごとに取扱い魚種は異なります。

※取扱店舗は全国各地・多岐に渡りますため、公表を控えさせていただいております。



●養殖魚について●

～知恵の結集で、丹精込めて育まれた魚たち

美味しくて安心安全な魚を、かしこく選んでいくこと。それは私たちの健康維持だけでなく、循環型の地球環境を維持し、持続可能な社会への貢献にもつながります。



高品質・高栄養 *High Quality & Healthy*

豊かな自然に恵まれ、森から流れてたミネラルたっぷりの海洋環境で、元気に育った魚たち。国から指定される水質環境で手塩にかけて育てられるからこそ、天然魚以上に良質な脂で、優れたタンパク質、EPAやDHAを豊富に含みます。私たちの健康な体づくりに必要な栄養素に満ちています。

安心安全な食 *Safe & Reliable*

厳しく徹底した管理体制で生産されています。長年の生産技術の向上により、いつでも旬に近い状態の美味しい魚に成長しています。耐病性・高栄養・高成長に発育するよう、環境面や飼料面から細かくコントロール。産卵から市場に出るまでの生産履歴を可視化し、安心・安全な食として安定的に食卓へ届けられています。

持続可能な社会へ *Sustainable*

養殖魚に関わる事業者は、魚が健やかに育つ水質管理のもと、漁場環境の保全に取り組んでいます。世界では人口増加による食糧不足が懸念され、養殖による海洋資源の保護・管理が重要視されています。長年の研究成果と匠の技で養殖された魚は海外からも高く評価され、輸出量も増えています。



© 養殖魚販売支援協議会

●ブリ（鰯）について●

～縁起の良い出世魚。贅沢な脂のりは、海外でも大人気。

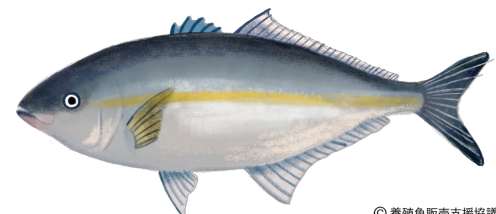
古来より縁起の良い出世魚として祝い事に用いられ、刺身も加熱も美味しく、料理法は幅広い。日本人の生活になじみ深い脂の乗った養殖ブリは国内外で大人気。背は暗青色、腹は銀白色で、その境の体側には黄色の縦帯がある。青魚の中でも栄養価が高く、骨の形成を促すビタミンD、代謝を助けるビタミンB1・B2が豊富。

スズキ目アジ科ブリ属

主な生産地：鹿児島県、大分県、愛媛県、宮崎県

おすすめの調理方法

刺身、カルパッチョ、照焼き、幽庵焼、みそ漬け、鍋、しゃぶしゃぶ、塩焼きなど。



© 養殖魚販売支援協議会

●タマクエ（珠九絵）について●

～美肌にオススメ、ゼラチン質のぷるぷる感。

ハタ科世界最大級「タマカイ」と、抜群の味の良さで人気ながら希少な高級魚「クエ」を掛け合わせた新魚種。脂がのっているのに淡白で上品な味わい。熱を通してあまり固く縮まず、調理しやすい。骨と皮からのだしも美味。風味にクセ

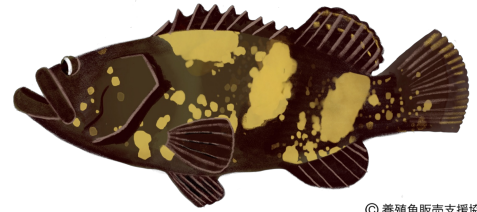
もなく、子どもから大人まで食べられる。アミノ酸を豊富に含み、コラーゲンたっぷりで美肌にも効果的。

スズキ目ハタ科マハタ属

主な生産地：鹿児島県、愛媛県

おすすめの調理方法

刺身、塩焼き、フリット、唐揚げ、煮付け、潮汁、鍋、しゃぶしゃぶなど。



© 養殖魚販売支援協議会

●カンパチ（勘八）について●

～まるやかなコリッと食感。旨みと甘みの絶妙バランス。

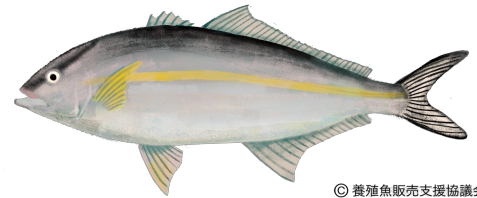
程よい脂の旨みと、奥深い甘みが魅力。透明感のある薄桃色のきめ細やかな身質が、まるやかなコリコリした食感を生み出す。刺身やカルパッチョ、寿司などの生食が人気。頭部から左右斜めに暗褐色の紋があり、正面から見ると「八」に見える。ビタミンD、ナイアシン、EPA・DHAが豊富で、健康維持にもオススメ。ブリの仲間出世魚。

スズキ目アジ科ブリ属

主な生産地：鹿児島県、愛媛県、宮崎県、大分県

おすすめの調理方法

刺身、カルパッチョ、寿司、漬け、煮付け、唐揚げ、ムニエル、照り焼き、酒蒸しなど。



© 養殖魚販売支援協議会

●マダイ（真鯛）について●

～“めでたい”日本の魚食文化の代表。

優雅な姿と色彩、洗練された味覚で古来より珍重され、「めでたい」魚として祝膳にも欠かせない日本魚食文化の代表。透明感のある白身で、刺身は歯応えがあり、淡白ながら深い旨味。熱を通しても固くしまらないため、幅広く料理できる。高タンパク質で低脂肪。エネルギー源となるクレアチンが豊富で、筋肉増強や疲労回復におすすめ。

スズキ目タイ科マダイ属

主な生産地：愛媛県、熊本県、高知県、三重県

おすすめの調理方法

刺身、昆布締め、塩焼き、漬け、蒸し、潮汁、煮付け、鍋、鯛めし、アクアパツアなど。



© 養殖魚販売支援協議会

●スズキ（鱸）について●

～すすいだように美しい身、独特の風味。

透明感あるすすいだように美しい白身は脂がのり、淡白であるが独特の風味が特徴。背中側は緑黒色、腹部は銀白色。「洗い」という調理法で氷水で洗うと身が締まり、歯ごたえも楽しめる。フレンチやイタリアンでよく使われ、幅広く楽しまれている。骨などから良い出汁が出る。骨の形成を促すビタミンDを多く含む。釣り人にも愛される出世魚。

スズキ目スズキ科スズキ属

主な生産地：愛媛県、香川県、宮崎県、長崎県

おすすめの調理方法

洗い、刺身、カルパッチョ、昆布締め、塩焼き、香草焼き、ソテー、ムニエル、フライ、煮付けなど。



© 養殖魚販売支援協議会

●シマアジ（縞鯔）について●

～アジ界の王様。盛り映えする、銀皮の美しさ。

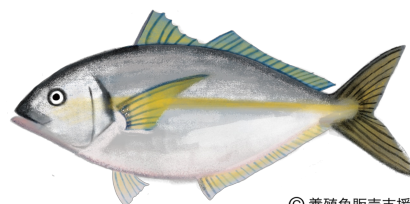
日本人が大好きなアジの中でも群を抜いて美味。程よい弾力で、脂はクセがなく上質な旨み。透明感のある白身で、皮を引くと光沢のある銀皮があり、刺身にすると美しい。黄金色の縦縞が特徴的で、腹部は銀白色。程よく繊維質で熱を通しても縮みにくく幅広く調理しやすい。必須アミノ酸が豊富。「ギュウギュウ」と鳴くのが珍しい。

スズキ目アジ科シマアジ属

主な生産地：愛媛県、熊本県、大分県、高知県

おすすめの調理方法

刺身・寿司、塩焼き、味噌漬け、煮付け、ソテー、潮汁、フライ、唐揚げなど。



© 養殖魚販売支援協議会



© 養殖魚販売支援協議会

●産地応援企画「#海のごちそういただきます」養殖魚販売促進キャンペーン●

実施期間

2021年1月18日（月）～1月31日（日）

産地応援企画「#海のごちそういただきます」養殖魚販売促進キャンペーンに関する詳細はこちら

https://peraichi.com/landing_pages/view/youshokugyo

産地応援企画「#海のごちそういただきます」養殖魚の認知・普及、食育のための小冊子は

こちらよりダウンロードください

<https://prtimes.jp/a/?f=d71855-20210107-3422.pdf>

養殖魚販売支援協議会

令和2年度品目横断的販売促進緊急対策事業（うち地域の創意による販売促進事業）

お問合せ先：イヨスイ株式会社（内）

<http://iyosui.co.jp/>

798-0003

愛媛県宇和島市住吉町三丁目1番8号

TEL 0895-24-5665

令和2年度 国産農林水産物販売促進緊急対策事業

品目横断的販売促進緊急対策事業のうち地域の創意による販売促進事業について

現在、新型コロナウイルス感染拡大に伴うインバウンド需要の減少や輸出の停滞等により、国産農林水産物等について在庫の滞留や価格の下落等が顕著となっており、それら品目の生産・供給体制の維持に大きな影響が生じています。このため、これら品目について、今後の海外展開やインバウンドを含む国内需要等が回復した際に、その需要に応えられる農林漁業者の経営基盤を守り抜き、更に強化することを通じて、国民に対する食料の安定供給を確保する国の責務を果たすため、販売促進の取組を支援します。この一環として、地域の創意工夫で直売所や

スーパーマーケットなどで販促キャンペーンを実施する際の食材費等を支援します。

（農林水産省 地域の創意による販売促進事業サイトより）



イヨスイ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/71855

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

養殖魚販売支援協議会 イヨスイ株式会社（内）

TEL 0895-24-5665

FAX 0895-24-6287

E-mail shop@iyosui.co.jp