

「さかなの日」賛同メンバーの取組

愛南町役場水産課海業推進室



愛南町産水産物の消費拡大を進める海業の取組によって地域の活性化を目指し、全国有数の水産基地として未来に責任のあるサステナブルな活動を展開しています。また、7つの概念を組み合わせ、魚の生産から消費、生活文化まで網羅的に学ぶ、愛南町発祥の「ぎょしょく」教育活動は、第6回食育活動表彰の消費・安全局長賞を受賞しました。

HP : <https://www.town.ainan.ehime.jp/kurashi/business/suisangyoko/suisanshinko/umigyo.html>
公式X : umigyo_ainan
公式Instagram : umigyo_ainantown

浅虫水族館

浅虫水族館プレミアム体験（魚類）
10月17日（木）参加者募集開始！

- 開催日時：2024年11月3日（日）
- 開催時間：9：30～12：00
- 開催場所：浅虫水族館
- 募集人数：9名
- 対象：小学校5年生以上・中学生・高校生・一般
- 参加費用：1,000円/人
別途入館料がかかります（年パス可）
- 内容：エサ切り、トンネル水槽ほかエサやり、記念撮影、質疑応答等

毎月3～7日は【さかなの日】です。特に11月3日から7日までは「いいさかなの日」として水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間となっています。みんなもエサの魚の種類や捌き方を覚えて、家でもたくさんおいしいお魚を食べてください！

浅虫水族館プレミアム体験（11/3魚類、11/4海獣）を開催します。毎月3～7日は「さかなの日」で、特に11月3日から7日までは「いいさかなの日」として水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間となっていることを周知します。また、体験ではエサの魚の種類や捌き方を覚えてもらい、家でもたくさんおいしいお魚を食べていただくよう紹介します。

<https://asamushi-aqua.com/news/notice/5833>
<https://asamushi-aqua.com/news/notice/5836>

アルファ水エコンサルタンツ



当社は、MEL（マリン・エコラベル・ジャパン）認証取得を目指す事業者向けにコンサルティングを行っています。MEL認証は、水産物の持続可能な利用を証明する、国際的に認められた日本発の水産エコラベルです。当社は、MEL認証の取得を希望する企業を支援することで、持続可能な水産物を推進しています。

https://www.ahec.jp/business_05.html
https://www.instagram.com/mel_ahec

イオンリテール株式会社



2024年7月5日スタート！
『海面養殖世界初』ASC認証釜石サクラマスの販売
・水産資源を守る取り組みに対する賛同と生産者を応援したい思いから、海面養殖としては世界で初めてASC認証を取得した『ASC認証岩手県産釜石サクラマス（養殖）』を販売しました

イオンリテール株式会社



2024年6/21（金）から6/23日（日）の3日間、福島県沖で漁獲後に余剰となった未利用魚「あかえい」を使用したメンチカツを販売。福島県水産物が身近な存在になる様、地域と共にお客さまへ魅力をお伝えする取組を実施しています。

うおづら



2025年のカレンダーを制作・販売して、さかなの魅力発信を行います。
サーモンやマダイ、ブリやヒラメなど、“寿司ネタ”で人気のさかなの正面顔を写真に撮って掲載しています。
また、毎月3日から7日の日付部分には、「さかなの日」のロゴを入れて、“さかなを食べよう”の消費行動を促します。

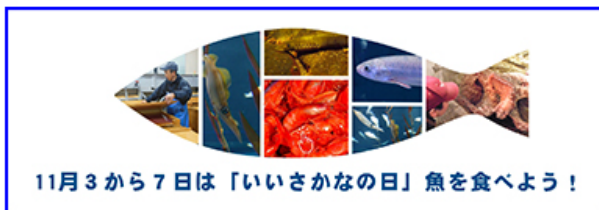
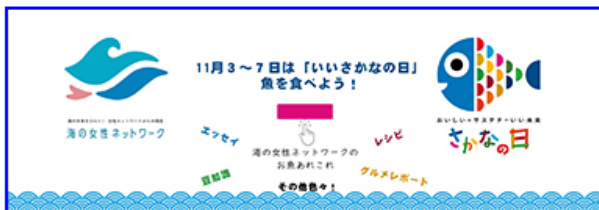
海釣りセンター

九十九里 海釣りセンター

釣りを通してもっとお魚を身近に。
家族や好きな人と釣りを楽しみ、
釣ったお魚はもちろんみなさまで
食べて頂きたいです。

<http://xn--nbk4em1stb5747d2j8b.com/>

海の女性ネットワーク



2種類の画像をランダムで表示

毎月3～7日には当会のHPのトップ画像を「さかなの日」を広めるものとしています。

「いさかなの日」のある11月は、上記の特別バージョンのトップ画像を表示します。トップ画像はランダムに2種類が表示されます。画像は「さかなの日」特設ページへの入り口になっています。

<https://womenforoneocean.com/>



海の女性ネットワーク



さかな料理部では、11月の「いさかなの日」に冬にむかって旬を迎えるおさかなレシピを紹介する予定です。
9月の「さかなの日」レシピでは、これからは旬の秋サバを使った簡単レシピ「秋サバの混ぜご飯」を紹介しました。
スーパー等で売っているすでに焼いてある塩サバをつかい、福井県の名物、焼き鯖寿司の美味しさを手軽に楽しみたいと会員が考案したレシピです

<https://womenforoneocean.com/>



海の女性ネットワーク



「いいさかなの日」がある11月には、海の女性ネットワークが注目している“ねりもの”を知って楽しむ会『ねりもの祭り』の第3回を開催する予定です。

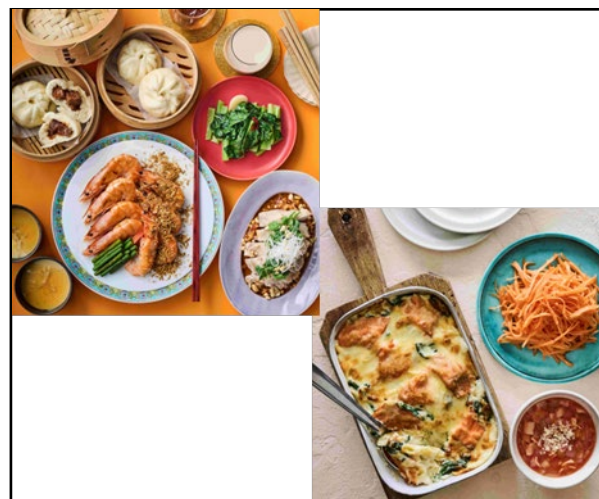
『ねりもの祭り』は全国津々浦々に暮らす会員をオンライン会議ツールzoomでつなぎ、ウェブ上で行います。

第3回は11月14日19:00の開催です。参加申込みは10月31日より当会HPで受け付けます。気になる方はHPをぜひチェックしてください。

<https://womenforoneocean.com/>



(株)ABC Cooking Studio



全国のABCクッキングスタジオでは2024年11月に、「金沙粉海老（キンサフンエビ）」を含む、本格飲茶のレッスンを開講します。
また、「鮭とほうれん草のグラタン」のメニューを開講しています

<https://www.abc-cooking.co.jp/>
<https://www.instagram.com/abccookingofficial/>

株式会社大倉



株式会社大倉は配送のトラックに貼る、オリジナルステッカーを作成しました。全国の支店トラックに貼付を行い、各地域の配送を行っております。街では通行人の方にさかなの日について訪ねられたり、水産業関係者からも好評を得ることができました。

<https://www.okurahonten.co.jp/>

https://www.instagram.com/okura_honten?igsh=MXd3NWUyejg4bDJ5aQ==

株式会社大倉



株式会社大倉が運営する、すし酒場くらや 調布本店にて「さかなの日特別メニュー」を提供します。兵庫県室津産の生牡蠣をはじめとした全国の旬のさかなを日替わりでお楽しみいただけます。期間中どんなおさかなを味わえるか、店舗Instagramをチェックしてください。

<https://www.okurahonten.co.jp/>
https://www.instagram.com/sushisakaba_kuraya?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=ZDNlZDc0MzIxNw==

岡山県水産課



岡山県の四季を代表する「おかやま旬の魚」等の岡山県産水産物の写真やこれを使った料理の写真を投稿するキャンペーンを11月3日（いいさかなの日）から12月25日まで実施します。抽選で岡山海の幸詰め合わせや備前焼のお皿をプレゼントします。

<https://sakana.pref.okayama.jp/>

株式会社おやつカンパニー



2024年11月2日の「さかな文化祭」に協賛いたします。イベント当日は、ブース出展しての大規模な商品サンプリング、主催者側で来場者に無償提供されるみそ汁の具材に商品を使用頂くなど、「素材市場」を通して、魚をお菓子で摂ることを提案し、魚の喫食機会拡大に繋がる活動を行います。

<https://sakanabunka.com/>
https://www.oyatsu.co.jp/product/sozai_ichiba/

鹿児島県



※昨年度の審査風景

鹿児島県内の水産加工品を一堂に集め、水産物品評会を開催いたします。出品物の中でも優れていると評価された水産加工品に対して農林水産大臣賞等を授与し、水産加工業関係者の意欲増進と品質向上を図るとともに、水産加工品に対する消費者の認識を深めます。

【表彰内容】農林水産大臣賞1点、水産庁長官賞3点、鹿児島県知事賞5点ほか

令和5年度開催結果

<https://www.pref.kagoshima.jp/af05/sangyo-rodo/rinsui/suisangyo/suisanbutu/57hinpyoukaikukka.html>

令和6年度結果は11月8日以降に掲載します

かね七株式会社



かね七では、人気の「いわし削りぶしふりかけ2.5g×5p」の裏面に「さかなの日」のイラストを入れて消費者のみなさまにPRしております。

また、富山県が主催している「とやま海ごみボランティア部」に所属し、海などのごみ拾いボランティアにも積極的に参加し、その際にのぼり旗を制作し、こちらでも「さかなの日」もPRしています。

かね七ホームページ

<https://kane7.co.jp/>

かね七ECサイト

<https://kane7-shop.com/>

かね七インスタグラム

https://www.instagram.com/kane7_official/

川崎市中央卸売市場北部市場



市制100周年記念 北部市場 食彩まつりの一環として、川崎市中央卸売市場北部市場水産物部では、1日早い「さかなの日」のイベントを開催します。「食の秋」、楽しいおさかなイベントが盛りだくさん！

・日時 令和6年11月2日(土)

8～11時

・内容 まぐろの解体ショー&販売、おさかなの模擬セリ&販売、焼きたてのさんま販売・ターレ試乗会ほか

<https://www.city.kawasaki.jp/280/page/0000168875.html>

キッコーマン株式会社 (FISH A WEEK)



三陸・常磐の魚を使用したイベントメニュー5種を11月中、イトイン・デリバリー・キッチンカー（一部メニュー）で提供

<https://fish-a-week.kikkoman.co.jp/>

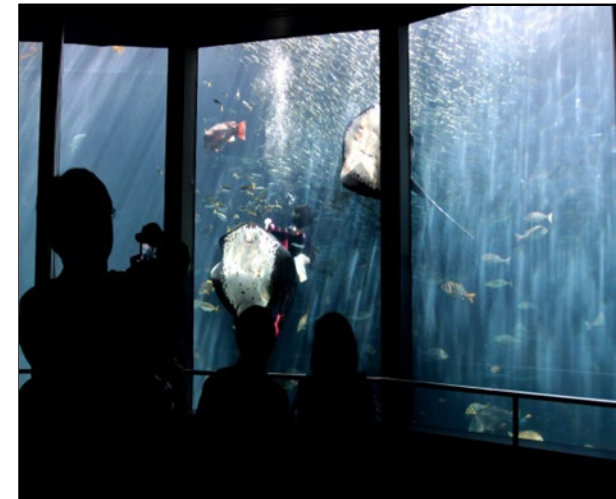
四国水族館



2024/11/3~11/7の期間、四国水族館公式X、Instagramストーリーにおいて魚を使った四国の郷土料理と名産品をご紹介します。また、2024/11/3~11/30の期間、「さかなの日」の紹介と、魚を使った四国の郷土料理や名産品を関連生体水槽にパネルを設置しご紹介します。

HP : <https://shikoku-aquarium.jp/>
公式X : <https://x.com/shikokuaquarium>
公式Instagram :
https://www.instagram.com/shikoku_aquarium/

下田海中水族館



「いいさかなの日」にちなんだ内容のMCで「魚の餌付けショー」を行います。お客様には、美味しそうに見えた魚に投票していただきます。水槽を泳ぐ伊豆近海の魚たちの中で「一番美味しそう」な魚はどの魚が手にするでしょう！？結果はSNSでも発信します。

URL <https://shimoda-aquarium.com/>
Facebook
<https://www.facebook.com/shimoda.aquarium>
X <https://twitter.com/aquariumshimoda>

株式会社少年写真新聞社



- (1) 2024年10月28日号にて「さかなの日」情報を掲載
- (2) 11月2日「さかな文化祭」への共催、ブース参加
- (3) SNSによる魚食等さまざまな情報発信

https://x.com/shonen_sakana

鈴廣かまぼこ株式会社



鈴廣かまぼこの里では、毎日全6回「あげかま手づくり体験教室」を開催。お魚のいのちに感謝しながらアツアツ出来立てを美味しくいただきます。また、かまぼこ職人に教わりながら「板かまぼこ」と「ちくわ」を手づくりすることができます。魚食につながるトークも交えて実施し、体験を通じて、日本の伝統的な食べ物『かまぼこ』について楽しみながら学ぶことができます。

<https://www.kamaboko.com/museum/program/agekama/>
<https://www.kamaboko.com/museum/program/kamaboko/>

全国漁業協同組合連合会



2024年11月4日（月・振休）にお台場青海地区魚ジャパンフェス会場内で「第10回Fish-1グランプリ」を開催いたします。イベントでは国産水産物料理コンテストやさかなクン等によるステージイベント、展示体験ブースを設け、国産水産物の消費拡大・魚食普及を図ります。

<https://pride-fish.jp/F1GP/>

全国珍味商工業
協同組合連合会

販売予定商品
西京漬切り落とし 3種
（「さかなの日」ロゴシール付）



前回会場の様子

館浦漁業協同組合

I Love We Love シイラ Love Festa
シイラ love フェスタ 2024

料理コンテスト
昨年賞グランプリ作品「実船」のシイラアカツ丼
クワックリ
賞品10万円

スペシャルゲスト
司会はフリータレントの野上隼子さん、歌手のタナカハルナさんち出演します！

シイラクイズ
・国産ダンス
・シイラトークショー
・スタジオシャインダンスショー
・タナカハルナオンステージ
・魚のセリ市大会
・釣り堀コーナー

シイラ釣り対決大会
釣魚のまるさんと共同開催
事前登録制（抽選受付は予約店のみ）
詳しくは釣魚のまるさんホームページをご覧ください！

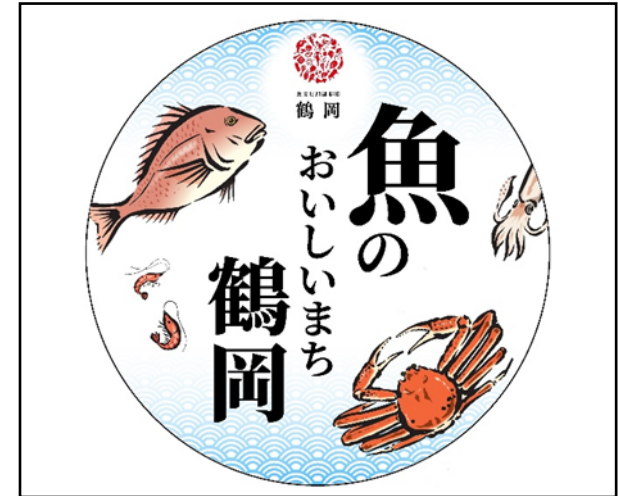
11/3は魚の日
みんな集まれ！

開催日 2024年11月3日(日)
時間 午前9時～午後3時
場所 館浦漁協事務所（特設会場）

主催/館浦漁業協同組合 共催/つり魚のまるさん 協賛/長崎県漁協連盟
協力/戸田市・山形県産物広域まちづくり推進協議会・東北地区漁業士会

お問い合わせ先 0950-53-1515 長崎県戸田市生月町館浦107-2 館浦漁業協同組合

鶴岡食文化創造都市
推進協議会



【技と食の祭典！組合まつり in TOKYO】に出展し、販売する西京漬切り落とし（鯖他）にさかなの日ロゴマークシールを貼り「さかな」および「さかなの日」をPR

シイラを全国に普及させるため2023年11月4日にシイラを「知ってもらう」「食べてもらう」をコンセプトにイベントを開催しました。今年度も11月3日のさかなの日にイベントを開催します。シイラ料理コンテストやシイラクイズ・シイラ姿づくりショーなど

2024年10月1日から、鶴岡市内の登録店（鮮魚店とスーパー）で水産物の消費拡大事業を行います。10月1日～11月末までに登録店で水産物を購入して応募した方の中から、抽選で74名に水産加工品を、370名に市内鮮魚店で使える魚購入券3,000円分をプレゼントします。

【技と食の祭典！組合まつり in TOKYO】
HP
<https://kumiai-matsuri.jp/>

HPのURL
<https://jf-tachiura.or.jp/>

<https://www.creative-tsuruoka.jp/news-info/r6-osakana-part2.html>

DELISH KITCHEN



長崎県漁業協同組合連合会

JF長崎漁連



中島水産株式会社



11月3日～7日の「いいさかなの日」に合わせ、魚に関する知識や、簡単においしく作れる魚料理レシピをウェブサイトやSNSで発信します。また、全国の食品スーパー様と連携し、店頭サイネージでお魚のレシピ動画を放映するなど水産物の販促強化も推進します。

長崎市五島町にある長崎県漁協会館1階の産直コーナーにて「いい魚の日」販売イベントを開催します。長崎県産の養殖マグロ柵をはじめ、塩さば、いさき開き等の干物類、大人気のあじフライ、新商品のぶりカマ煮付け、煮干し、蒲鉾等、豊富なラインナップで皆さまをお迎えいたします。是非この機会に新鮮で美味しい長崎県産水産物をご賞味ください。”

2024年11月7日～10日 中島水産株式会社テナントなど50店舗（首都圏、中京圏、関西圏等）にて三重県祭実施。三重県の新鮮な旬魚の他、ご当地ならではの美味しいグルメを販売。

Webサイト：<https://delishkitchen.tv/>
Instagram：
<https://www.instagram.com/delishkitchen.tv/>

Instagram
https://www.instagram.com/nagasaki_gyoren

ハウス食品（株）



ホタテを使った、美味しいシチューをこの冬ご提案してまいります。ご協力いただく小売業の賛同メンバーの皆様には店頭POP、メニューカードなどを用意して、消費者の皆様には美味しいシチューの食べ方提案を進めてまいります。

株式会社ハローデイ



年4回のチラシ販促で「お魚Weeeeek!」を開催。1週間の期間設定で、チラシサイズB2紙面を活用した全面お魚提案を実施。また、2023年11月より、離島支援の切口で「長崎・五島Weeeeek!」と題したチラシ販促を展開。2024年11月も開催予定。水産部門に限らず、食べ方提案や関連商品を交え、全部門にて1週間、お魚Weeeeek!を全力で売場展開。

<https://www.hallday.co.jp>

ベネッセコーポレーション サンキュ！



20～40代の女性に人気の雑誌サンキュ！でさかなレシピを特集。また連載でも、「さかな食べる？」企画を毎月実施。目次にさかなの日ロゴを掲載

<https://39mag.benesse.ne.jp/library/>

モランボン株式会社

素材、さわだつ。
モランボン

弊社では約40種類の水産売場向け商品を製造・販売しております。「さかなの日」ロゴを使用した販促POPの作成や提案及びSM店頭訴求を行っております。また、ホームページ上では、おすすめレシピとして「さかなの日」（毎月3～7日）に食べたいお魚メニューを提案しています。

ホームページ

<https://www.moranbong.co.jp/recipe/premium/10365.html>

Instagram

https://www.instagram.com/moranbong_official/

森永乳業株式会社



森永乳業株式会社の公式レシピサイトにおいて、お魚と乳製品を使ったお手軽レシピ特集を公開しました。缶詰や切り身を使った下処理不要の簡単レシピで、また乳製品を使うことで、見た目も味も満足感のあるお魚料理が作れます。ぜひ検索してみてください。

https://www.morinagamilk.co.jp/recipe/theme_detail.php?fi=114

株式会社ローソン



お店で揚げるフライドフーズの売場にて、白身魚、海老等の魚介類を使用した「海からクン」2種類を販売しています。海からクンフィッシュタルタル味と海からクンエビマヨネーズ味の2品です。ひとくちサイズなので、手軽にさかなや海老をお楽しみいただけます。11/19(火)～25(月)は1個増量セールを実施します！ぜひお試しください。※店舗によって、一部取扱いのない場合があります。

https://www.lawson.co.jp/lab/tsuushin/art/1488749_4659.html

山本湊介（学生）



さかなの日賛同メンバーに新加入しました。SNSにて魚の魅力を発信中。剥製作り、採集、料理、ハンドメイドなど幅広く魚に関わっています。「いいさかなの日」のイベントで剥製を展示予定。現在、チョウザメやネコザメの剥製作りに取り組んでいます。

Instagram:

https://www.instagram.com/hello_sosuke/

X:

https://x.com/hello_sosuke?t=dsRfEDnXyExBtT1yh8gpjQ&s=03

ワタミ株式会社 ワタミのミールキット



水産庁が制定する「いいさかなの日」に合わせ、2024年11月4日週のワタミのミールキット献立において、「さかなを食べよう」と題し多彩なさかな献立を取り揃え、魚食の需要促進に貢献していきます。子ども向けのミールキット「PAKU MOGU」では子どもがお魚をおいしく食べられるコツもコラムで紹介しています。

PAKU MOGU

<https://www.pakumogu-mealkit.jp/contents/home>

あっ!と ごはん

<https://www.attogohan.jp/contents/homepage>

定番おうちごはん

<https://www.attogohan.jp/contents/teibanouchigohan>