

sakana
bacca



発見!

ふくしまフェア



HAKKEN-FUKUSHIMA FAIR Vol.10

6月7日|金|-13日|木|

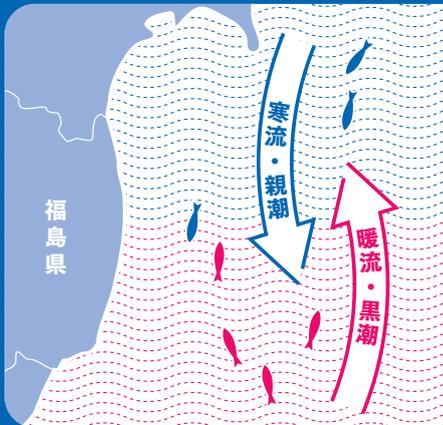
サカナバッカ全店で開催!



詳しくはこちら



新フェア登場



暖流の黒潮と寒流の親潮が交わる 栄養豊富な「宝の海」!

日本有数の漁場として知られる福島県沖は暖流の黒潮と寒流の親潮が交わる潮目の海。プランクトン豊富な親潮をめがけて様々な魚が黒潮に乗って北上し繁殖する漁場であり、そこで獲れる質の高い魚介類は古くから「常磐(じょうばん)もの」と呼ばれ、高く評価されています。

「発見!ふくしま」とは?

福島県産の美味しさや魅力を知っていただくために、東京電力ホールディングスが首都圏および福島県内の小売店での販売イベントや飲食店でのグルメフェアなどを実施しています。

powered by **TEPCO**

発見!ふくしま
公式サイト/



「発見!ふくしま」公式キャラクター「めつけちゃん」





New



ふくしま海山井

うみやま

～常磐ものヒラメと山育ちのエビ～ 1,280円(税込)

常磐ものを代表するヒラメと、福島県の山あいにある葛尾村(かつらおむら)で育てられた生食可能なバナメイエビを盛り込みました。



※写真は全てイメージです ※店舗により取扱商品は異なります

ふくしまの「美味しい」を見つけよう!



ふくしまを代表するヒラメ・メヒカリをはじめ、「常磐もの」鮮魚が大集合!



「常磐もの」の魚を使った握り寿司や限定メニューも登場!



農林水産大臣賞を受賞したかまぼこ「魚さし」や、さつま揚げなどの加工品



厳しい目利きと熟練の加工技術で製造する、いわき市の干物ブランド「海神」をラインナップ

福島県葛尾村の復興と持続可能な陸上養殖を目指して誕生したバナメイエビ

葛尾村(かつらおむら)は、福島県浜通りの山あいにある村です。東日本大震災では福島第一原子力発電所の事故により全村避難を余儀なくされました。現在は避難指示が解除されましたが帰村した住民は多くなく、特に若年層の居住人口を増やすことが課題になっています。

株式会社HANERU葛尾は、村の特産品を創出し帰還者を増やすことを目指してバナメイエビの陸上養殖に取り組んでいます。まだ一般発売前のエビですが、今回「発見!ふくしまフェア」限定で出荷が実現しました。



HANERU葛尾 プラント



養殖中の稚エビ



HANERU葛尾
社長 松延 紀至さん

海のない山村で育った安全で安心できる美味しい国産のエビを是非ご賞味ください。

福島県の「つくり育てる漁業」

福島県水産資源研究所では、沿岸漁業の再生に向けて福島県沖の海洋環境の調査研究や資源管理に取り組んでいます。特にヒラメに関しては昭和50年代から「つくり育てる漁業」の研究が行われており、稚魚を育てて海へ放流することで水産資源の増殖につとめています。



福島県水産資源研究所
副所長 神山 享一さん

神山さんにインタビューをしました!

「つくり育てる漁業」によって資源が増えれば、漁業者さんが安心して漁を続けることができます。



note



福島県水産資源研究所



ヒラメ・アユ稚魚飼育棟

2024.6.7.Fri-13.Thu



中目黒/都立大学/中延/
五反田/グランスタ東京店/
エキュート品川店/新橋/
グランスタ丸の内店

都内8店舗営業中!
詳細は公式サイトへ》



公式SNS
入荷情報など発信中!

