

「年末に向けて魚食普及番組を制作」

年取り魚「鮭・鰯」の産地料理、創作料理でメニュー提案

11/28(土) 14:30～15:00 長野放送にて『新発見! 鮭・鰯料理』～信州の年取り魚 産地の料理からオシャレ料理まで～と題した特別番組を放送します。

当社では従来より「マルイチスペシャル」と銘打った特別番組を制作し、北海道～九州までの産地を訪れ、漁業の生産・加工現場や漁業に携わる方々の「魚」に対する想いを長野県の消費者の皆様にご伝えるとともに、当社の「安全・安心」な卸機能の紹介をしてきました。

今回、第6弾となる「マルイチスペシャル」では、昨今の魚離れが憂慮されるなか、消費者の皆さんに「簡単で、わかりやすく、美味しい」魚の食べ方をご提案することで、年末に向けた魚食普及を図ることをコンセプトに30分番組を制作致しました。

一般的に年取り魚としては「東の鮭、西の鰯」といわれていますが、かのフォッサマグナを境として長野県の東北信では「鮭」、中南信では「鰯」が年末の食卓を彩ります。

そこで、「鮭と鰯」代表的な産地である宮城県漁協様、新潟県村上市、東町漁協様などを訪ね、それぞれの伝統的な料理法や漁協の主婦の皆さんが独自に工夫した料理を紹介するとともに、長野県で活躍しているクッキングコーディネーター浜このみさんによる簡単な調理法による創作メニューを番組の中で紹介しました。

【鮭】 ・宮城県漁協 巨理支所 婦人会の皆さんによる調理風景
「はらこめし」「あら汁」

・「永徳」様による村上の伝統食文化と鮭加工場の紹介
「酒びたし」「塩引鮭」「焼漬」

【鰯】 ・東町漁協の『鰯料理の母』千十江さんによる調理風景
「ぶりのたたき」「メぶり」「押し寿司」「ブリご飯」「ぶり汁」

【創作メニュー】

- ・鮭料理「塩ザケと野沢菜の洋風粕汁」
- ・鰯料理「すぶり」
- ・鮭&鰯料理「ブリ・サケさっぱり蒸し鍋」「サケのブリサミコずし」

今回の番組放映と同時に、地域のスーパーさんと鮭・鰯の食べ方や料理方法を提案した

販促企画を共同立案し、放送日に合わせた「鮭・鰯」の売場展開も予定されています。また、同時に当社のホームページにて、番組で紹介された料理レシピを公開するなど多面的な展開を図っています。

今後も引き続き、魚食普及を促進する特別番組の制作を重ねるとともに、当社ホームページの中でも「創作料理」や「産地料理」を紹介することにより、皆様に魚の美味しさを継続してお伝えしていく所存です。

以上

この件に関するお問合せは下記へお願いします

〒381-2281 長野市市場 3-48

株式会社マルイチ産商

経営企画部 丸山

TEL : 026-224-5465 (直通)



「新発見！鮭・ぶり料理」



～信州の年取り魚 産地の料理からオシャレ料理まで～

信州人の年末に欠かせない「年取り魚」。大晦日の食卓に、東北信では鮭、中南信ではぶりが並びます。本番組では、鮭とぶりの産地を訪ね、その食べ方や文化を学ぶとともに、家庭での料理方法や地域スーパー（得意先）の取り組みを通して、魚の普及拡大と魚食文化の豊かさを伝えます。

11月28日（土） 14：30～15：00 オンエア



必見！
鮭・ぶりレシピ



長野市在住のクッキングコーディネーター浜このみさんが産地を訪ね、鮭・ぶりを使ったレシピを提案！水産商品本部、長野支社の社員の方も出演されます。



年末見本市の様子



巨理町の元祖はらこ飯



漁協婦人部と浜さんの実演



村上市の伝統食 塩引き鮭



東町 ぶりの養殖場



東町のぶり料理



得意先での売場展開



浜さんレシピ 洋風粕汁



向山甲信越本部長

みなさん、お見逃しなく！！



NBSキャラクター
ハチポとハチナ