

「旬の青魚（アジ・イワシ）の需要拡大、特別番組を制作」

6/19(土)15:30~16:00 長野放送にてマルイチスペシャル 『再発見！ヘルシーフード～アジ・イワシ』と題した特別番組を放送します。

当社は、従来より国内の産地を訪れ、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へ伝えるとともに、当社の「安全・安心」な卸機能を紹介する特別番組を制作し、放送してきました。

今回、7回目となる「マルイチスペシャル」は、この時期に旬を迎える「アジ・イワシ」を取り上げ、産地での鮮度への取組みを紹介するとともに、消費者の皆さんに「魚」の栄養素を活かしたヘルシーな調理メニューを提案するなど、さらなる「魚」の需要拡大を図ることを目的とした30分番組になっています。

番組では「アジ」の代表的な産地である長崎県松浦市、「イワシ」では千葉県銚子市を訪ね、実際の「まき網漁」の様子や鮮度を追求した当社と生産者の取組み、それぞれの産地の伝統的な料理法を紹介しています。

また、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創作メニューの調理実演の中では、管理栄養士さんのアドバイスによる「DHA」や「EPA」などの栄養素を活かした「簡単でオシャレな料理」を紹介します。

- 【アジ】
- ・西日本魚市場(株)社員食堂での漁師料理の紹介
「アジのたたき」「アジのつみれ汁」「アジの南蛮漬け」
「アジ茶漬け」「アジのすり身揚げ」
 - ・西日本魚市場(株)、日本遠洋旋網漁業協同組合との取組みによる「安全・安心」で「高鮮度」を追求した取組み



- 【イワシ】
- ・第31共徳丸でのまき網漁の乗船レポート
 - ・(有)丸留によるIQF製法での鮮魚流通の取組みを紹介
 - ・地元の料理店『新橋』によるイワシ料理を紹介

「イワシの刺身」「なめろう」「イワシのさつま揚げ」
「イワシのさんが焼き」



【浜このみさん創作メニュー】

- ・アジ料理・・・『アジな炊き込みご飯』
『アジのハーブパン粉焼き』
- ・イワシ料理・・・『イワシと野菜の中華風レンジ蒸し』
『イワシと梅のスパゲティ』



今回の番組放映と同時に、地域のスーパーさんと今回の番組に連動した販促企画を立案し、放送日に合わせた「アジ・イワシ」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、「魚」の魅力をわかりやすく伝えるコンテンツの充実を図るなど、皆様に「魚」のすばらしさを継続して発信していきます。

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・竹松

TEL：026-224-5465（直通）