



秋田のさかなを食べようキャンペーン



「第39回全国豊かな海づくり大会・あきた大会」の開催を記念して、県産地魚の認知度向上と消費量拡大を図り、水産業と地域の活性化を図ることを目的とした「秋田のさかなを食べようキャンペーン」を実施しました。

このキャンペーンは、魚食の新たな魅力の発見や本県魚食文化の継承を目的に、県と連携協定を締結している小売店で、季節ごとの魚介を使った各食品メーカーのレシピや本県伝統食のレシピを提供するものです。



平成31年1月28日、秋田市のイオンスタイル御所野でオープニングセレモニーを行いました。



100日前記念イベントや、関連行事「豊かな海づくりフェスタinあきた」にブースを設け、県産魚介類を使ったレシピの紹介を行いました。

◎提供したレシピ

白身魚の コチュマヨソース  味の素株式会社	白身魚の トマトパツツア  カゴメ株式会社	白身魚とパプリカの あえサラダ  キューピー株式会社	白身魚の ハーブムニエル  ハウス食品株式会社	揚げ魚の しょつつる漬け  秋田県
鱈の極みだし鍋  味の素株式会社	鱈と秋田県産野菜の トマトパツツア  カゴメ株式会社	鱈と長いもと春菊の サラダ  キューピー株式会社	たらと小松菜の シチュー  ハウス食品株式会社	鱈の子炒り  秋田県
たけのこ入りの 簡単たいめし  味の素株式会社	鯛のトマトパツツア  カゴメ株式会社	鯛のカルパッチョ (黒酢玉ねぎ仕立て)  キューピー株式会社	鯛のハーブ カルパッチョ  ハウス食品株式会社	鯛のしょつつる 海藻蒸し  秋田県

県庁食堂で日替わりランチメニューの提供

県庁食堂のランチメニューとして「秋田のさかなを食べようキャンペーン」のレシピを期間限定日替わりで提供しました。令和2年1月27日～2月28日の期間は、旬のタラの味を楽しんでいただきました。金曜日には県庁食堂料理長によるオリジナルレシピを提供するなど、多くの方々に地魚の新たな魅力を伝える契機になりました。

