

魚屋からの

感謝祭

プレゼントキャンペーン

小田原の
地魚愛用店

62

みんなとあげちゃうヨ!!



小田原の新鮮な魚と魚屋を通じて、おうち時間を楽しく、健康に、という想いを込め、魚屋からのプレゼントキャンペーンを企画しました。

小田原の新鮮な魚をプレゼントするほか、自宅で簡単にできる、プロのレシピもご紹介。おうちで魚料理「小田原Gyo飯」をつくり、投稿した人の中から、3万円相当のお食事にご招待します。魚屋で下処理を頼めば、調理も楽ちん。魚が好きになるコンテンツもご用意。

さあ、魚屋にレッツ・ギョー!

1回目は
1月12日

小田原の
地魚 **無料**
プレゼント!!

2回目以降の日時、場所、
配布するお魚は、ホームページ
又はインスタをチェック!



5組
20名様

小田原の
有名料理店の
お食事にご招待!

(1組3万円相当)



【応募方法】

- ①魚料理を作り、写真を撮る
- ②「#小田原Gyo飯」をつけて
インスタに投稿するだけ

裏面をチェック! ➡

無料参加!

オンライン無料視聴イベント!!

プロの「小田原Gyo飯」

ウエカツさんや
小田原の料理人
監修



鈴木香里武さんによる

小田原水産市場の
おもしろお魚解説

★テレビで話題のお魚王子★



魚屋による
お魚食べ比べ
体験!

小田原の魚は
なぜおいしいのか



この他にも、無料のコンテンツ盛りだくさん!

まずは公式ホームページをチェック! ➡

この取組は、水産庁事業「水産物販売促進緊急対策事業」を活用しています。

事業主体：小田原市公設水産地方卸売市場買受人組合



魚料理でおうち時間を楽しく、健康に

魚屋の想い

近年、特に若い世代から、魚屋さんはコワイ、行きづらいといった声が聞かれます。これまで大切に守り伝えてきた魚屋の目利きやワザ、漁業者の鮮度管理、市場の役割といった、消費者の皆様には未知の世界を楽しく伝えることで魚の世界を身近に感じ、「地元の魚離れ」に歯止めをかけたいと考えています。

小田原水産市場周辺の魚屋やスーパーには、鮮度ピカピカのおいしい魚をたくさん取り揃えています。お魚の下処理もしますし、食べ方の提案も行っています。

おうちで調理をする機会が増えた今こそ、このキャンペーンをきっかけに、魚屋へ来ていただきたいと考えています。

お食事プレゼント 応募方法

- 1** インスタの公式アカウントをフォロー

odawara.fish.buyer
- 2** 魚料理を作り、写真を撮影

パシャ
- 3** ②の写真に、①~③の情報、「#小田原Gyo飯」を付けて投稿

①魚料理の名前 ②魚の種類
③産地又は購入したお店の名前
gyoto_sakanaya 朝どれのカマスはふわふわ
①カマスバーガー、
②ヤマトカマス、
③TOTOCO小田原
#小田原Gyo飯

応募期間

1月5日(火)~2月7日(日)

当選連絡

インスタのダイレクトメッセージで連絡。
お食事の日程(2月14日~28日)、
食べたい魚、料理店の相談に応じます。



プロの「小田原Gyo飯」with カンキツ

小田原の冬の味覚、カンキツ。焼き魚にカンキツをかける、実はこれ、理にかなった食べ方で、骨粗しょう症の予防に効果があるといわれているのです。料理のプロが、カンキツを使った簡単でおいしい「小田原Gyo飯」をご紹介します。ぜひ作ってみてくださいね。



参加店 イルマーレ、(株)ウエカツ水産、castello nuovo、天つく、ながや、MORI-MESHI、ヨロイツカファーム

小田原の魚がおいしいワケを学ぼう

魚屋が、「小田原の魚がおいしいワケ」を解説。

実際に食べ比べしながら、楽しく学ぶことができます。

実体験は有料、ライブ配信は無料で視聴可能です。

※新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、オンラインレッスンに変更。

