



さかなの日推進委員会

2021.10.25

事務局

さかなの日推進委員会の立ち上げ経緯と目的



「小山薫堂 東京会議」

<https://sakanaouen2020.jp/specialcontents/>

1回目放送：2021年1月30日(土) 2回目放送：2021年3月13日(土)

令和2年度水産物販売促進緊急対策事業のプロジェクト「海の恵み 食の底力 JAPAN」において実施された、BSフジ放送のTV番組「小山薫堂 東京会議」において、前水産庁長官 山口 英彰さん、音楽家の松任谷正隆さん、食育インストラクター、モデルの和田明日香さん、Simplicité オーナーシェフの相原薫さんと共に、「日本人にもっと魚を食べてもらいたい！」をテーマに会議を実施いたしました。その番組収録の中で、ひとつのアイデアとして生まれたのが「さかなの日」です。

さかなの日推進委員会の目的

消費者が国内の水産物を食べる、新しいきっかけを創出するために生まれた「さかなの日」というアイデアを消費者の間で幅広く定着させ、スーパーマーケット、飲食店、ECなどにおける大きなマーケットを創出し、業界全体のビジネスチャンスへと発展させることを目的として「さかなの日推進委員会」を設立いたします。



「海の恵み 食の底力 JAPAN」とは？

2020年。これまでの取引が休止してしまい、販売先を失ってしまった国内の水産物の新たな販路の開拓を目的として、外食産業・食品加工業・料理家・調理師学校等のあらゆる食に関わる専門家たちと共に立ち上がりました。次の時代に向けた新しいアイデアを実際にカタチにし、リアルな場で果敢にチャレンジすることで、日本ならではの新たな食文化が醸成されることを目指したプロジェクト。さらに、このウェブサイトを通じて、かけがえのない日本の「海の恵み」、そしてそれらを最大限に活かす、食に関わる人間たちの「底力」を体感できる多彩な機会をご紹介します。

さかなの日推進委員会運営の展望

2022年度以降の本格実施を視野に入れ、2021年度は試験実施を致します

2021

トライアルとして「さかなの日」を試験実施

水産物消費拡大のための各種取組を試験的に実施していき、
知見を得ながら「さかなの日」賛同企業を募る



2022～

2021年度の実績を踏まえ、
「さかなの日」の本格実施を目指す

「さかなの日」の設定

「量販店」「飲食店」「EC」の各業界で「さかなの日」を設定
賛同企業でフェア、イベントを実施し、各業界から訴求を行います

ターゲット



- とにかく美味しい魚を食べたい
- お得に買い物できる機会が欲しい
- 日頃魚は調理が面倒
- 魚が美味しいレストランを知りたい

定期的に魚を食べる
「きっかけ」を創出

さかなの日

各業界で
実施時期を設定

量販店



量販店が特売を実施

飲食店



レストランの日替わりメニューや
おすすめメニューの食材に採用

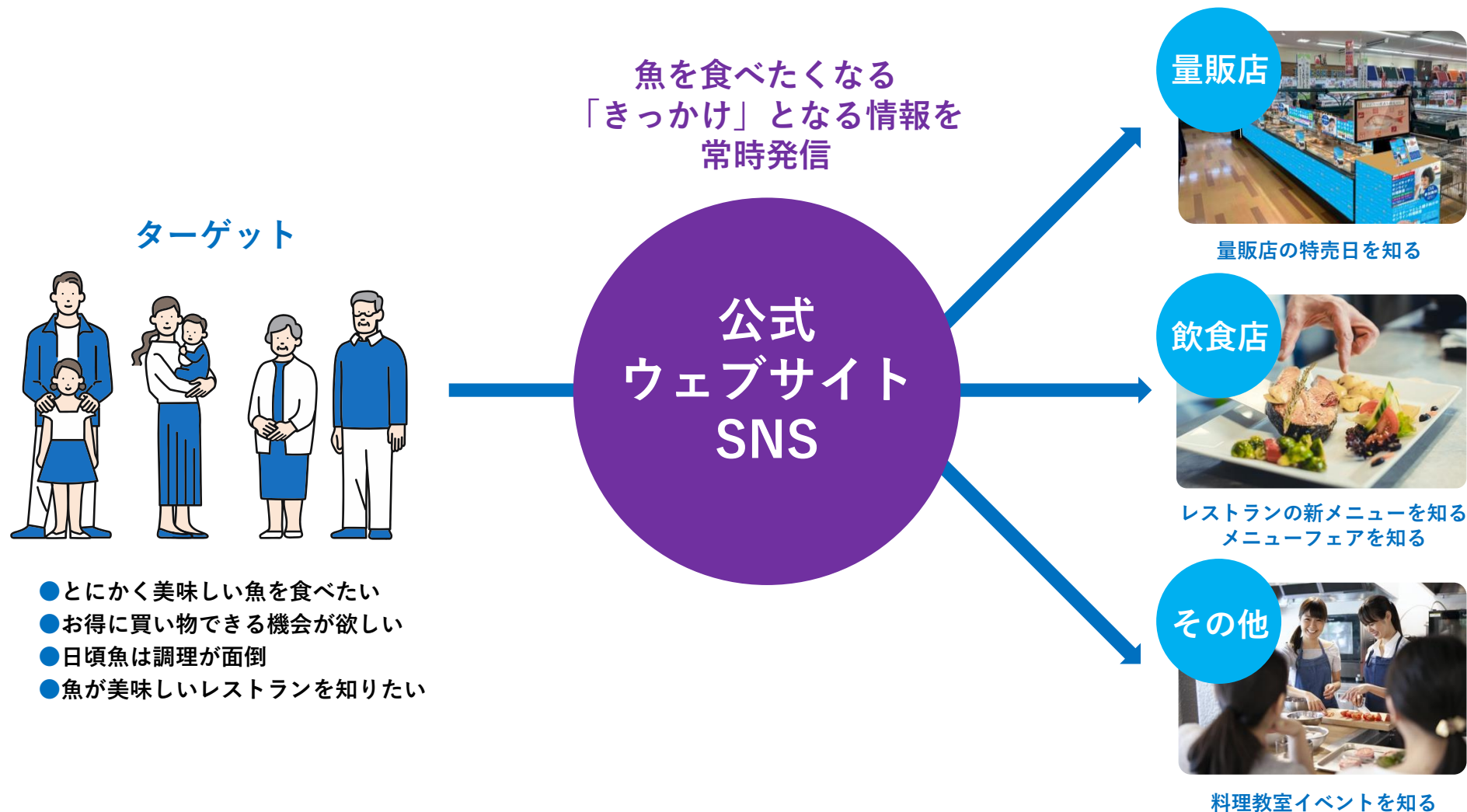
EC



ネットショップが特売を実施

賛同企業独自の特売日、フェア、イベントを「さかなの日」としてカレンダー化

賛同企業独自の特売日、フェア、イベントを「さかなの日」としてカレンダー化
公式ウェブサイトやSNSを活用した広報活動を実施します



※3月7日、10月10日などは既に記念日として設定されているが、各業界、企業独自で実施しているものの為、新たに各方面を包括した「さかなの日」を2022年度に設定する

情報発信や活動のプラットフォームとなる公式ウェブサイト・SNSの設立

「さかなの日」の様々な魅力的な活動内容や参加できるイベントなどが随時アップされる
本事業のプラットフォームを構築します

【公式ウェブサイトイメージ】

イベント情報を探す

各イベント情報のページへ遷移

【フェア・特売】
スーパー・EC：フェアや特売日、レシピ掲載、チラシの発信飲食店：旬のさかなのフェア、SUSHI
ウィーク専門鮮魚店・生協等：フェア、特売日

【新商品・新メニュー】
製造メーカー：新商品開発、ミールキットの開発
コンビニ：さかなの新商品開発・販売情報

【料理教室】
料理教室：レッスン情報

【メディア】
雑誌：購読層に応じたさかな関係情報の掲載情報
ネット関係：さかなレシピ特集掲載情報

今月の旬食予報

天気予報と併せて旬の食材情報を発信する
ウェブメディア『旬食予報』の内容を掲載
旬食予報：<https://shunshokuyoho.com/>

オンライン料理教室

料理教室で使用したレシピ動画を掲載
(Youtubeリンク)



TOPページイメージ

お知らせ

サイトの更新情報を表示
(「イベント情報」など)

インタビュー

委員会メンバーや魚食のキー
パーソンのインタビュー記事

お魚レシピ

料理教室、飲食店連携でできた
レシピを掲載

コンテンツ

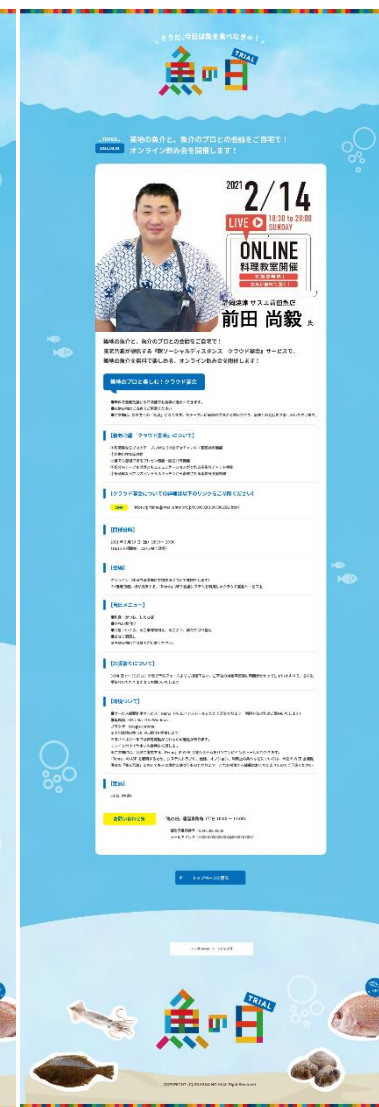
魚食が楽しくなる便利な
コンテンツを掲載

・例：
魚画像無料ダウンロード
<https://sakanaouen2020.jp/ra/>
魚の骨選手権
<https://sakanaouen2020.jp/bone/>
魚の目利き
<https://sakanaouen2020.jp/mekiki/>

関連団体・事業のリンク集
SNSやメルマガへの動線



コンセプトページイメージ



告知ページイメージ

「さかなの日」を消費者に浸透させるために活動いただける企業とのアライアンス構築

日本全国のEC、飲食店、量販店などのBtoC企業や、子供たちへの教育活動を展開する組織などの賛同企業・団体とのアライアンスを構築し、一体となったお魚の普及活動を実施します

魚を食べたくなる「きっかけ」 となる情報を常時発信



ECサイトによる
トライアルさかなの日
(11月実施を検討)



子供向け
トライアルさかなの日
(料理教室など)
(12月実施を検討)

公式
ウェブサイト
SNS



飲食店による
トライアルさかなの日
(1月実施を検討)

量販店による
トライアルさかなの日
(2月実施を検討)



日本全国の消費者へ
情報拡散

ECによる トライアルさかなの日（11月下旬に試験的に実施予定）

賛同企業のECサイトにトライアル「さかなの日」特設コーナーを開設し
美味しい魚が自宅でお得に楽しめるフェアを展開します

コロナ禍で昨年から需要が急増しているECサイトにて、トライアル「さかなの日」をPR。
実際にお得な商品を購入できるフェア等を展開

キャンペーン施策イメージ①（さかなの日キャンペーン）

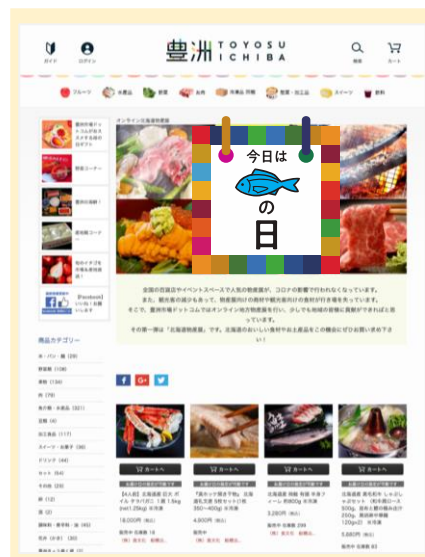
ECサイトごとに趣向を凝らした「さかなの日」
キャンペーンページを開設
この取り組みを知ってもらいながら、お得な商品が購入できる

【実施決定】

● 食文化社による特設ページの開設（2021/11/8～11/28）

-（株）食文化

「うまいもんドットコム」、「豊洲市場ドットコム」を運営。
プロの聖域だった市場の品揃えとクオリティを、一般人でも利用できるWEBサービスに進化させる。



特設ページでの展開イメージ

キャンペーン施策イメージ②（レシピ掲載）

レシピサイトとの連携を通して
魚を美味しく食べられるレシピを発信

【実施決定】

● 「海の恵み 食の底力 JAPAN」 公式レシピサイトとの連携

- 海の恵み 食の底力 JAPAN 公式レシピサイト

水産庁「令和2年度 水産物販売促進緊急対策事業」で遂行されたプロジェクト。
コロナ禍で販売先を失った国産水産物の新たな販路開拓を目的として、外食産業や料理家など、あらゆる食に関わる専門家たちが4,000以上に及ぶ魚料理のレシピを開発。



海の恵み 食の底力 JAPAN 公式レシピサイト

子供向け トライアルさかなの日（12月に試験的に実施予定）

12月に主催実施予定の「食育カンファレンス2021」においてトライアル「さかなの日」にちなんだイベントを実施します

食育カンファレンス2021

～世界中の人たちの冬を食育で楽しくする！～

2021年12月4日(土)開催予定

場所 オンライン配信

参加者 一般消費者

参加費 無料

主催 一般社団法人キッズキッチン協会

後援 農林水産省
一般社団法人全国スーパーマーケット協会
合同会社 DMM.com

 **基調講演**

食育の現状や課題、今後取り組むべきことなどについて有識者による基調講演を開催します

「食育の今と未来について」

 **井出 道雄 氏**
(キッズキッチン協会会長)

「食育の重要性について～家庭での食育を伝授～」

 **服部 幸應 氏**
(学校法人服部学園服部栄貴専門学校 理事長・校長)

その他スペシャルゲストが登場！
開始直前までのお楽しみ！

 **親子体験教室**

子供向け、親子向けのワークショップ型オンライン料理教室をさまざまなテーマで開催します

 「ピンクの熊と一緒に料理？
コアックマ特別オンライン料理教室」
北海道応援キャラクターのコアックマと一緒に
お昼ご飯を作ってみよう！

 「日本・台湾のお魚料理を作ってみよう
～日本と台湾を結んで～」
日本と台湾をオンラインで結んで
日台両国のお魚料理と一緒に作ってみよう！

 「うますぎてヤバイ！干物づくり
前田尚毅氏によるオンライン料理教室」
干物づくりのスペシャルが家庭でできる
干物づくりを伝授します

 「シモーネ・カンタフィオ氏の
イタリア料理が学べるオンライン料理教室」
イタリア商工会議所さまのご協力による、元・ザ・ウィンザーホテル洞窟
エグゼクティブシェフの料理が学べる貴重な機会です！



Kids Kitchen

キッズキッチン協会とは？

キッズキッチン活動を推進する任意団体として、子ども達の食を取り巻く現状、児童教育などに問題意識を持つ企業、地方公共団体、学識経験者などを中心に、平成17年9月に設立されました。

キッズキッチン教室

当協会の要である子ども向け料理教室。インストラクターがアシストしながら子どもがひとりで料理にチャレンジ。協会主催の教室のほか、(株)三井食品様から依頼を受けて開催するイベントも実施。協会主催で参加するイベントは年に数回、キッチンスタジオ等を借りて教室を開催。また、農林水産省指導が開催する食育推進全国大会にも毎年参加し、ブースでミニキッズキッチン教室を開くなど、様々なキッズキッチン教室を開催。

インストラクター養成講座

キッズキッチン教室を実施する協会所属の認定インストラクターを育てる講座です。基礎編から応用編まで4つのカリキュラムで構成し全て受講すると、認定インストラクターの称号を授与。認定インストラクターは主にキッズキッチン教室で講師となったり、子どもたちのアシスタントとして活動。また、インストラクター個人がキッズキッチン教室を開催し食育を普及する活動も行う。

創設者：坂本廣子氏 | 会長（代表理事）：井出道雄氏 | 副会長（理事）：坂本佳奈氏 | 理事：宝槻和政氏 | 理事：熊谷亜里氏 | 理事：萩原章史氏 | 理事：早武忠利氏 | 理事：村中悠介氏



飲食店による トライアルさかなの日（1月に試験的に実施予定）

各飲食店と連携し、寿司から魚を好きになる、トライアル「SUSHIウィーク」を実施します

様々なジャンルの飲食店で寿司メニューを開発

寿司を堪能し、寿司から魚を好きになるトライアル「SUSHIウィーク」を実施

実施イメージ

日本人が最も好きな魚料理のひとつ“寿司”をきっかけに、
魚を好きになるキャンペーン

お寿司屋さん、日本料理店はもちろん、中華料理、フランス料理など、
様々なジャンルの飲食店で寿司メニューを開発



トライアル「SUSHIウィーク」を設定し、様々なジャンルの飲食
店で寿司メニューを楽しむキャンペーンを実施

気になるあのレストランが
身近になる2週間♡

レストランとお客様の「Nice to meet you（出逢い）」の場を提供するグルメフェスティバル
「ジャパン・レストラン・ウィーク 2016 ウィンタープレミアム」が開催予定の期間中
店が多岐にわたる、女子会やデートなど大切な人との食事をシーンに合わせて利用してみてください

JAPAN RESTAURANT WEEK 2016

Date! 2016.2.1mon - 2.14sun

第12回となるジャパン・レストラン・ウィークは、世界でトップレベルを誇る美食の国、東京を中心に、
全国14都市、355のプレミアムなレストランで、この期間だけのスペシャルメニューがリーズナブルな価格で楽しめる。
この機会に、貴院が、はじめていかにおのれへ足を運んでみよう！

全国14都市、355店舗から選べる 多彩なレストラン！

今回の参加店舗は、全国14都市・355店舗1ジャンルを得意とされているので、ぜひおのれへ足を運んでみて
おのれや貴院などのタイミングと利用してみてください！



【参考事例】ジャパンレストランウィーク
（上質なレストランで特別メニューをリーズナブルな
定額料金で提供するグルメ週間）

量販店による トライアルさかなの日（2月に試験的に実施予定）

スーパーマーケットの魚売り場にて、「さかなの日」の定着や
企業独自の特売日、フェア、イベントを盛り上げる活動を実施します

本事業の統一したデザインのツールを制作・配布し、スーパーマーケットなどの魚売り場をトライアル「さかなの日」のイメージで演出することでイベント性を高めます

製作予定ツール

チラシ・ポスター（イメージ）



のぼり（イメージ）



※ポールや土台は店舗にあるものをご活用いただきます



スーパーマーケットの魚売り場での展開イメージ

その他イメージ：自販機を活用したさかなの日：サンデン・リテールシステム（ど冷えもん）

メディア等で話題沸騰の冷凍自動販売機での国産水産品のプロモーション活動を展開します

マルチストック式冷凍自動販売機

SANDEN
SANDEN RETAIL SYSTEMS CORPORATION

ど冷えもん
さまざまなシーンでビジネスチャンスを生み出します！

業界初！マルチストック式で
多彩な包装形状に対応！

さまざまな冷凍食品が簡単に買えます！

時代に合わせた
新しい販売スタイルをサポート！

- 24時間無人販売で
人件費を削減！
- 非対面で
安心して購入できる！
- 冷凍だから
食品ロスが少ない！

「ど冷えもん」で
広がる新しい販売のカタチ！

販売代理店 コスモ塩路株式会社 〒613-0035 京都府久美郡久美山下東園川原18番地
TEL 0774-41-3144 FAX 0774-41-3225



飲食、時短の痛手補う
冷食用、多品目対応に進化

「ど冷えもん」は、冷凍食品の自動販売機として、飲食店やコンビニエンスストアなどで広く利用されている。しかし、従来の冷凍食品は、調理時間や保存期間が長いという課題があった。そこで、サンデン・リテールシステムは、冷食用の冷凍食品に対応した「ど冷えもん」を開発した。この新しい販売機は、調理時間や保存期間が短い冷凍食品を多く取り扱うことができる。また、多品目に対応することで、顧客のニーズに合わせた商品を提供できる。この進化により、飲食店やコンビニエンスストアは、時短やコスト削減を実現できる。また、顧客は、手軽に冷食用の冷凍食品を購入できる。このように、「ど冷えもん」は、飲食店やコンビニエンスストアにとって、時短やコスト削減を実現するための有効なツールとなる。また、顧客は、手軽に冷食用の冷凍食品を購入できる。このように、「ど冷えもん」は、飲食店やコンビニエンスストアにとって、時短やコスト削減を実現するための有効なツールとなる。

「冷食自販機」加速 ど冷えもん、半年で1000台突破 日本食糧新聞（2020.07.21）

コロナ禍ニーズに合致する冷凍食品の自動販売機が好調だ。マルチストック式冷凍自動販売機「ど冷えもん」（サンデン・リテールシステム）は1月末の発売以来、想定を大幅に上回る1000台以上の注文を集めている。一方、同機を活用して有名ラーメン店の冷凍ラーメン11品を販売する「ヌードルツアーズ」（丸山製麺）も好調だ。3月末に1号機を設置し現在14カ所に拡張、年内50カ所の展開を予定している。

メディア掲載実績

- 日経MJ（9/3掲載）
- テレビ朝日 中居正広のニュースな会（9/4放送）
- フジTV めざましどようび（9/4放送）
- 東京新聞 web（6/22掲載）
- 朝日新聞 デジタル（7/22掲載）
- テレ東 ワールドニュースサテライト（1/27放送）
- フジテレビ FNNプライムオンライン（6/16掲載）
- Forbs JAPAN オンライン（6/26掲載）
- 日本食糧新聞（7/21掲載）
- SankeiBiz（2/19掲載）



新聞やニュースなどで連日話題沸騰中

さかなの日推進委員・賛同企業 体制図

「さかなの日」を推進する委員会に以下の方々を招聘
また、事業の各種取組を実施する企業・団体を賛同企業等として位置づけ

水産物消費拡大実行計画会議

事務局：水産庁加工流通課

さかなの日推進委員会

- | | | | |
|----------|----------------------------|--------|---------------------------------|
| ◆ 発案者： | 小山薫堂氏
(オレンジ・アンド・パートナーズ) | ◆ レシピ： | 小竹貴子氏 (クックパッド) |
| ◆ 卸： | 伊藤晴彦氏 (中央魚類) | ◆ 飲食店： | 竹島美保氏 (ぐるなび) |
| ◆ 量販： | 湯山一樹氏 (イトーヨーカ堂) | ◆ 雑誌： | 飯塚真希氏
(ベネッセコーポレーション (サンキュ!)) |
| ◆ 離島・地域： | 千野和利氏 (離島振興地方創生協会) | ◆ 事務局： | 溝上宏氏 (NKB) |

賛同企業等 (今後拡大予定)

量販店

イトーヨーカ堂、
長崎屋 (コンタクト中)

⋮

飲食店

養老乃瀧、全国すし商生活
衛生同業組合連合会、
スシロー (コンタクト中)

⋮

EC事業者

うまいもんどットコム

⋮

料理教室

キッズキッチン協会

⋮

今後の活動スケジュール

10月25日

第1回さかなの日推進会議

(以下を試験実施)

11月

ECサイトによるトライアルさかなの日

12月

子供向けトライアルさかなの日

1月

飲食店によるトライアルさかなの日

2月

量販店によるトライアルさかなの日

トライアル「さかなの日」の認知を高めるロゴマークのデザイン（案）

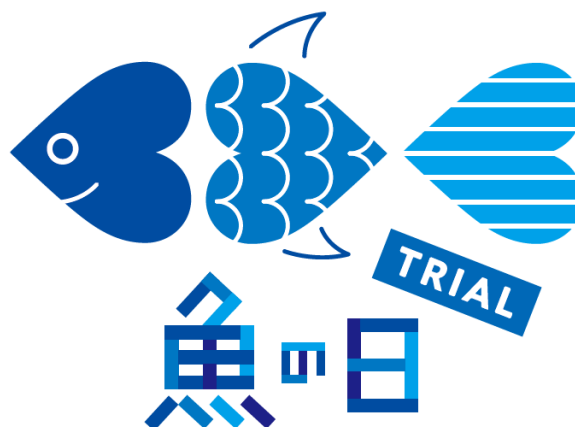
視認性が高く親しみのあるデザインのロゴマークを製作
 ロゴマークのステッカーを商品に貼るなど、トライアル「さかなの日」活動のPRに活用します

案 1



● 「魚」という漢字を使わずに視認性良くキャッチーに訴求するデザイン。ハートと尾びれの形が似ているので、デザインのアクセントとして活用

案 2



● ハート3つの形で魚を形どったデザイン。魚の日を通じてもっと愛して欲しいというメッセージを訴求

案 3



● 幾何学的な図形と色彩、手書き風の文字で子供たちにも親しみやすく明るいデザインに。わかりやすくお皿に載せたデザインを加えることも可能