



「さかなの日」の実施報告

さかなの日推進委員会

2024.03.12



水産物の消費量が長期的に減少傾向にある中、水産物の消費拡大に向けた官民の取組を推進するため、2022年10月より毎月3～7日を「さかなの日」とし、11月3～7日は「いいさかなの日」として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間と位置付け。

※ 3～7日にこだわらず、各賛同メンバー様のご都合の良いタイミングでご実施いただいています。

◆ 現在、835企業・団体等の賛同メンバーが「さかなの日」の取組を実施

賛同メンバー一例：JF全漁連、イトーヨーカドー、イオン、ファミリーマート、くら寿司、ぐるなび、クックパッド、etc.

【取組事例抜粋】

Yahoo! JAPAN

トップページバナー掲載（2022年11月3日～）



イオン

チラシ、POPで告知。JF全漁連との連携で未利用魚・低利用魚の販売といった取り組みを展開。



ファミリーマート

店頭でPOPを掲載。魚総菜の展開強化をPR





小売	73
コンビニエンスストア	2
百貨店	3
食品製造	40
外食	543
水産業	75
料理教室	3
メディア	19
その他	29
地方公共団体	7
民間団体	35
個人	6

告知実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼北海道新聞 (2024年3月3日)
福島民報社 (2024年3月4日)

▼みなと新聞（2023年11月2日）

[illegible][illegible]

告知実績抜粋（新聞・雑誌各社、政府広報抜粋）

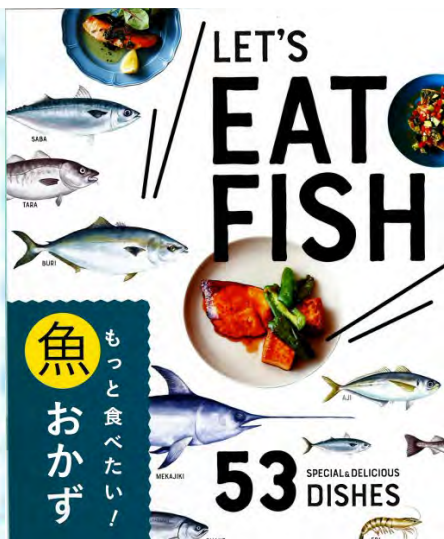
▼日経トレンディ2023年5月号



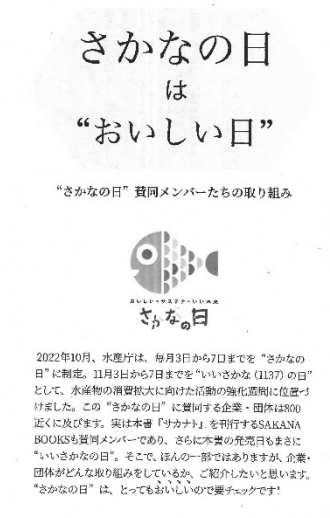
▼政府広報



▼サンキュ！2023年10月号



▼サカナト2023年11月 vol.1



賛同メンバーの活動も活発化

さかなの日の賛同メンバーが活動を盛り上げるべく、独自の取り組みを展開。



▲福井新聞（2024年1月16日）

▲日刊水産経済新聞（2023年11月10日）

▲日刊みなと新聞（2023年10月31日）

さかなの日の賛同メンバー同士がアクションを起こし、コラボレーションを実現。



▲日刊水産新聞（2023年9月5日）

「さかなの日」ウェブサイト、SNSによる情報発信

「さかなの日」HPでの賛同メンバーのフェア・イベントの紹介や魚食に係るコンテンツ（レシピ、捌き方等）を紹介。SNS（農林水産省X、水産庁Facebook）、農林水産省公式YouTubeチャンネルBUZZ MAFF（ばずまふ）での取組の周知。

▼「さかなの日」の公式ウェブサイト（<https://sakananohi.jp>）

○賛同メンバーのフェア・イベント情報の発信



○お魚関連の書籍



さばかない・おろさない魚のおかず90 (ベターチーム監修)

魚料理は高貴で難しいと思っていませんか？この本で使うのは、切り身や刺身、魚卵など、すぐに調理できるものばかり。魚を一切でなく、手軽においしく食べられる料理が満載です。ヘルシーで栄養価の高い魚を、毎日のお食卓にくり入れましょう！



おすしやさんにいらっしやい (著：岡本 隆之)

キンメダイ、アサギ、イカなど、釣り上げた魚をさばき、だんだんと美味しくする切り身へとかわっていく様子も、動画のような過程で見てわかる良書。魚のくちやや魚卵の名も解説。最後は5分程度でできる簡単！みんなで美味しくいただきます。「命をもらって生きていく命が大切」とメッセージを贈ります。



シダックスシーフードレシピ特集

水産物と料理を通してSDGを考えてみよう！発祥調理で美味しうかがレシピをご紹介

詳しく見る (外部サイトへ)



海の恵み食の底力JAPAN

日本全国の魚を彩りつくす。料理人はじめとする食の専門家たちが、文世世に引き継ぎたいお魚レシピを、このプロジェクトのために開発・発信。

詳しく見る (外部サイトへ)

○子ども向けコンテンツ



マルハニチロ 泳げ！人生という大海を 誕生魚診断 2.0

生年月日をもとに、自分の「誕生魚」と自分自身の性格について知ることができ、さらに自分の運勢やスキルの食べ方を通して、魚の性格を再認識することができず。

詳しく見る (外部サイトへ)



あつまれ！おさかなの海

海の生き物をかわいイラストにして紹介するWebサイト。カマアサギやクマアサギを呼び出してみたい。楽しく学ぶコンテンツがいっぱい！

詳しく見る (外部サイトへ)



自然漁道公式チャンネル「さばいなる魚港めぐり」

はばいなるさかなは、全国各地の自然漁道を回り、漁師の暮らし、地元のお魚や魚介、漁具や道具を紹介。

詳しく見る (外部サイトへ)



旬食 干鰯

おいしい魚を、おいしい時に、全国にある「旬」おいしい情報をもっとシェアするサイト「旬食干鰯」。今、食の文化や食の文化を愛する方、レシピを公開中。

詳しく見る (外部サイトへ)

○旬のおさかなの目利き・捌き方

▼SNSによる情報発信

○農林水産省X（旧Twitter）の投稿



○水産庁Facebookの投稿



○BUZZMAFFの投稿



令和5年5月29日～公開

さかな文化祭(2023年11月4日開催)

水産庁は、11月の「いいさかなの日」の盛り上げ、「さかなの日」の情報発信のほか、賛同メンバーの皆様の皆様のお取組の情報発信等を目的として、さかな文化祭2023にステージ、ブースともに参加。



○さかな文化祭概要

【開催日時】2023年11月4日(土曜日)10時00分から16時00分まで

【開催場所】横浜中央卸売市場(横浜港山内ふ頭)

【イベント内容】

全国おさかなマーケット&フードコート、実際に売られている魚がさわれるタッチプール、子どもと大人が一緒になって海と魚について学ぶステージ、水産に関する学習教材の無料配布や水産体験ワークショップなどが行われる日本最大級の子ども向け魚食普及イベント。

【URL】<https://sakanakumka.com>



○令和5年度さかな文化祭 開催実績

①総来場者数	21,504人	用地面積は昨年の4倍
②あら汁無料提供	8,400食	
③飲食提供数	5,200食	出展者は昨年の2倍
④冊子配布数	6,500冊	ぬり絵4,000冊は全て配布
⑤入場待機列	10時時点で約700人	
⑥くじら試食配布	1,000食が1時間半で終了	



Fish-1グランプリ(2024年1月21日開催)

水産庁は、ブース及びステージにおいて、「さかなの日」のコンセプトや概要、賛同メンバーのフェア・イベント等の取組、魚や魚食への関心が高まる情報の発信などの周知

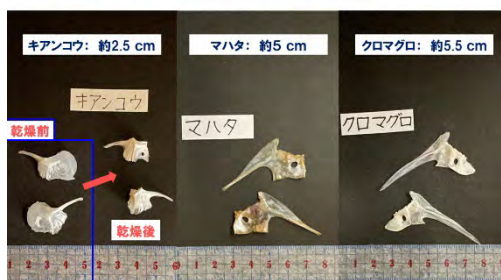
○「さかなの日」ステージ



プライドフィッシュ10周年×さかなの日×さかなクン ステージ

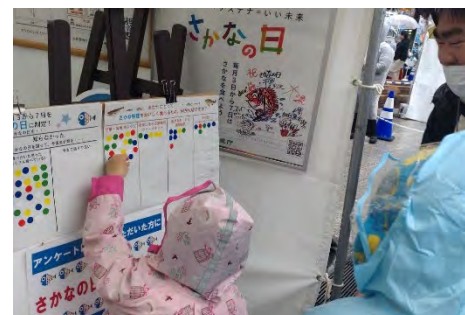


Fish-1グランプリの鯛の鯛



水産庁ステージ「もっと知ろう魚のホネ 鯛の鯛ってなに？」

○水産庁「さかなの日」ブース展示



▲水産庁ブース（ワークショップ）

▼▶水産庁ブース（出前授業）



「さかなの日」応援隊の任命(2023年11月2日)

「さかなの日」による水産物の消費拡大の取組を更に推進するために、25周年を迎える「ハロー！プロジェクト」所属タレントの中から、1級マグロ解体師・川村文乃（隊長）さん（アンジュルム）、小田さくらさん（モーニング娘。'23）、工藤由愛さん（Juice = Juice）、八木栞さん（つばきファクトリー）、島倉りかさん（BEYOOOOOONDS）、窪田七海さん（OCHA NORMA）のさかな好きメンバー6名を「さかなの日」応援隊として、水産庁長官が任命し、魚食に関する情報発信に取り組む。



#さかな料理部創設(2023年11月3日)

わが家いち押しの魚料理を紹介したい！せっかく作った魚料理をいろんな人に見てもらいたい！
魚を使った料理を SNS に投稿する際に、「#さかな料理部」をつけていただくことにより、魚料理の輪を広げる取組を新たに創設。投稿した方は「#さかな料理部」の部員となることができる。水産庁は、賛同メンバーや一般消費者の方によるX（旧 Twitter）、Instagramでの「#さかな料理部」をつけた魚料理の投稿を「さかなの日」公式ウェブサイト（<https://sakananohi.jp>）及び農林水産省X等で情報発信をする。



わが家いち押しの魚料理を紹介したい！せっかく作った魚料理をいろんな人に見てもらいたい！
そんな時は、「#さかな料理部」のハッシュタグをつけてSNSで発信してみましょう。
魚介類を使った料理を SNS に投稿すれば、誰でも「#さかな料理部員」になることができます。
他の部員さんの投稿から、素敵なレシピが見つかるかも？



#さかな料理部

投稿を見る（外部リンク）



#さかな料理部

投稿を見る（外部リンク）



気になる部員さんをクリックして、投稿をチェックしてみましょう！（外部リンク）



金沢まいもん寿司



北海道 水産経営課



北海道 水産経営課



金沢まいもん寿司



株式会社演兆



株式会社演兆



株式会社大水



岡山県 水産課

半島の食のブランド化推進のための取組との連携(国土交通省との連携)①

「カーボンニュートラルを考える 2023」(4月1日、2日に幕張メッセで開催、大手芸能事務所(アップフロントグループ)による地方応援イベント)で半島振興の取組と連携しながら、「さかなの日」の情報を発信。

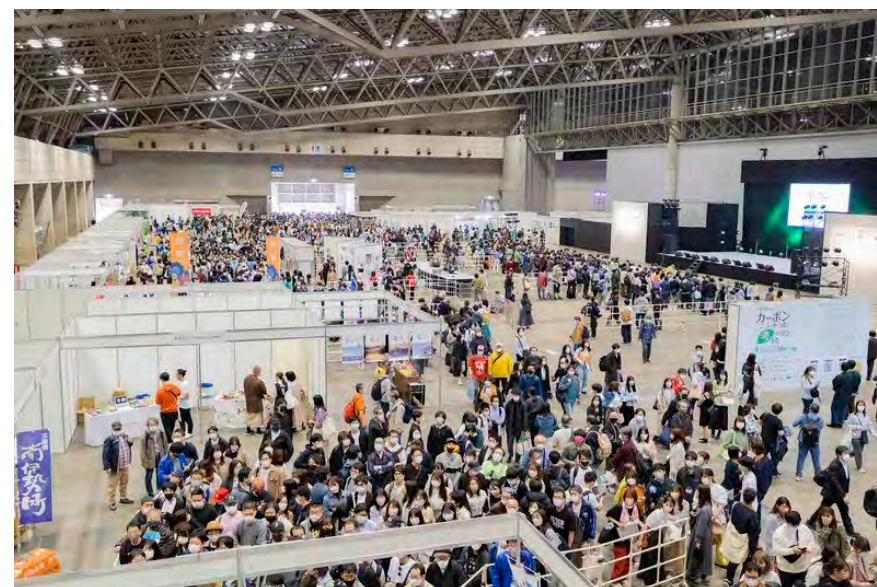
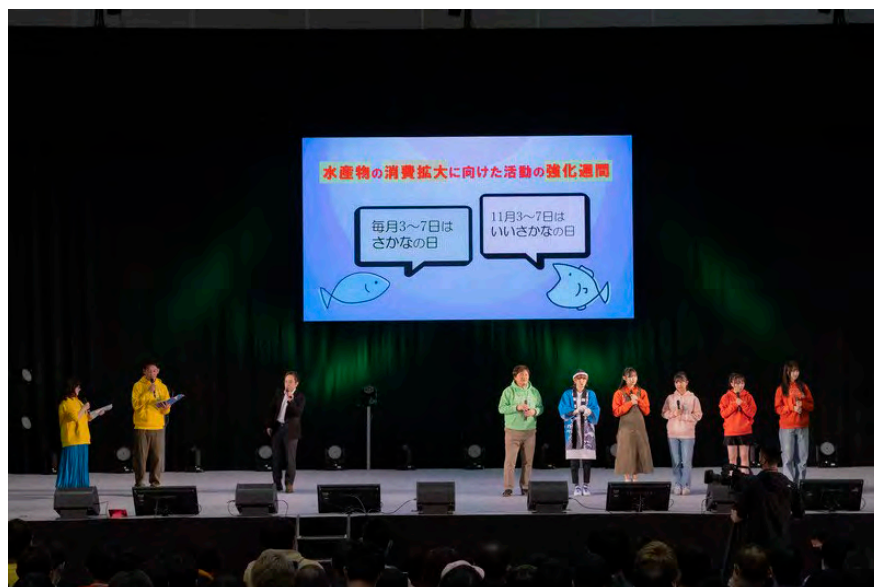
木下グループpresents カーボンニュートラルを考える 2023

by SATOYAMA & SATOUMI movement

2023年4月1日(土)・2日(日)幕張メッセ国際展示場ホール6

出演者: モーニング娘。'23/アンジュルム/Juice=Juice/つばきファクトリー/
BEYOOOOONDS/OCHA NORMA/ハロプロ研修生

堀内孝雄/林マヤ/篠田潤子/保田圭/矢口真里/高橋愛/上々軍団/矢島舞美/岡田ロビン翔子/橋本愛奈/諸塚香奈実/後藤夕貴/松原健之/飯窪春菜/宮崎由加/宮本佳林/稲場愛香/小関舞/小片リサ/アップアップガールズ(仮)/吉川友/でか美ちゃん/吉川茉優/二瓶有加ハロー! プロジェクト、アップフロントグループ所属タレント計109名参加



半島の食のブランド化推進のための取組との連携(国土交通省との連携)②

「規格外・未活用食材の半島産品データベース」を賛同メンバーへ周知
「さかなの日」のロゴ入りの半島マグロカレー及び半島イカタコの缶詰を販売。



オリジナルカレー：「みんなの半島マグロカレー」
オリジナル缶詰：「愛の半島タコイカ缶」



三重県紀伊半島エリアで獲れたビンナガマグロを使用した中辛の「みんなの半島マグロカレー」。スパイスのパンチはしっかりと効きながら、バターが全体をマイルドにまとめてくれています。1級マグロ解体師の資格を持つ川村さんがビンナガマグロを解体する姿をイメージした勇ましいイラストが、パッケージに描かれています。

「愛の半島タコイカ缶」は三重県紀伊半島エリアで獲れたマダコとスルメイカを使ったトマト煮。トマトをベースに玉ねぎ、にんじん、セロリを炒めたミルポアとニンニクがアクセントになった野菜スープに、タコ、イカ、しめじなどをじっくり煮込んだ具だくさんの缶詰です。パッケージには工藤由愛さんの描いたかわいいイラストが採用されています。



さかなクン 「さかなの日」アンバサダー

「さかなの日」アンバサダーである、さかなクンの活動により、業界関係者、一般消費者問わず、多くの人々に広くPRすることが出来た。



さかなクンのメッセージ



こども霞ヶ関見学デー（2023年8月3日）で子供達に魚の魅力について情報発信



Fish-1グランプリ（2024年1月21日）で子供達に魚の魅力について情報発信



自民党水産部会（部会長・滝波宏文参院議員）水産総合調査会（会長・石破茂衆院議員）合同会議（2023年5月31日）水産物消費拡大に向け、「低利用魚」活用について力説。

展示会への出展

バイヤー向け展示会に於いて、18出店者によるさかなの日特設ブースを展開。
全国の元気のある漁業団体による商品提案や、さかなの日賛同メーカーによるレシピ提案を行った。

出展概要

【日時】 2023年9月6日・7日

【場所】 インテックス大阪

【参加社】 香川県漁連 / 四海漁協 / 池田漁協 / 長崎県漁連 / 三重県漁連 / 有川町漁協 / 奈留町漁協 / 対馬地域商社 / 魚長食品 / 三重外湾漁協 / キューピー / フジッコ / 丸善 / 築地場外市場 / 東京築地 江戸一 / 大日本水産会 / 魚×米粉レシピコーナー



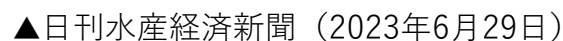
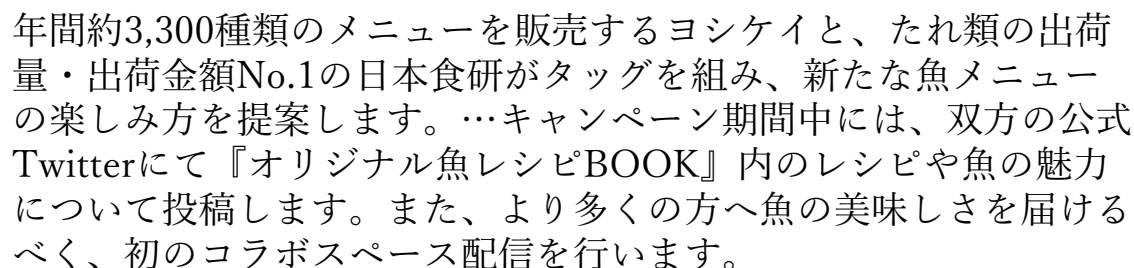
フードストアソリューションズフェア

西日本を代表する大手小売企業が運営委員を務める展示会。西日本で唯一、小売流通業に特化した展示商談会で、多くの「出会い（商談）の場」を創出し、地域食品企業や六次産業の発展に寄与し、地方創生に貢献する事を目指しています。

主催：株式会社日本食糧新聞社 関西支社 共催：一般社団法人離島振興地方創生協会



○ヨシケイ、日本食研
ー『魚を食べよう！コラボプレゼントキャンペーン』を実施



賛同メンバー参画状況

○ローソン
ー「海からクン」の発売



魚介類を使ったフライドフーズの新メニュー、「海からクン」。
フィッシュマヨネーズ味とエビタルタル味の2品が発売。。



LAWSON ローソン 検索 注文 問い合わせ

ローソン 研究所

研究所通信 2023.07.11

フライドフーズに「海からクン」2種類が 新登場！

フワちゅき〜派？プリちゅき〜派？

新 おどろき!? (食感) 海からクン プッ

お店で掲げているフライドフーズの売場に新しいメニューが登場しました！
その名も「海からクン」！！
新・おどろき!?食感「海からクン」。
フィッシュマヨネーズ味とエビタルタル味が登場です。

2023年7月11日(火)より、全国のローソンで発売！

【ローソン】海からクン

見る YouTube

商品紹介

※ナチュラルローソンではお取り扱いしておりません。

海からクン

海からクン

エビタルタル

海からクン エビタルタル味
2023年7月11日(火) 発売！
ローソン標準価格 259円(税込)

プリちゅき〜食感の「海からクン エビタルタル味」です。
プリっとした食感が手がとまらないです。

※原材料にエビを使用しています。

※画像はすべてイメージです。
※登場する商品の価格は、掲載当時の売価、消費税をのせています。
※商品または店舗によっては、一部取り扱いのない場合があります。
※「ローソン標準価格」は、株式会社ローソンがフランチャイズチェーン本部として各店舗に対し推奨する売価です。

海からクン発売記念！#ローソン海からクン 引用ツイートキャンペーン

引用ツイートキャンペーン 7/11(火) - 7/17(日)

『#ローソン海からクン』
& コメントを入れて引用ツイート
1万円分のQUOカードが抽選で1名様に当たる！

期間中、ローソン公式Twitterアカウント「ローソン (@akiko_lawson)」をフォローし、対象ツイートに「#ローソン海からクン」とコメントを付けて引用ツイートした方の中から抽選で1名様に以下の賞品をプレゼントいたします。

賛同メンバー参画状況

○サンキュ！

10月号に魚おかず大辞典を付録でつけるとともに、「ENJOYさかなの日」のHPを開設し、魚に関する情報を発信



○マルハニチロ

ウェブコンテンツ誕生魚診断

(発売日:2023年11月9日)

「いいさかなの日」 農林水産省にパネル設置 マルハニチロ

マルハニチロは水産庁が制定した11月3～7日の「いいさかなの日」に合わせ、農林水産省の正面玄関に同社ウェブコンテンツ「泳げ！人生という大海を 誕生魚診断 2.0」が体験できるタッチパネルを設置した。



「泳げ！人生という大海を 誕生魚診断 2.0」

水産庁は水産物の消費拡大に向けた取り組みを官民協働で推進するため、昨年10月に「さかな×サステナ」をコンセプトとして、毎月3～7日を「さかなの日」に制定。11月3日から7日を「いいさかなの日」として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間として位置付けている。

「泳げ！人生という大海を 誕生魚診断 2.0」は生年月日から「おさかなエレメント」と「誕生魚」を診断し、ユーザーのパーソナルな魅力とともに、魚の魅力を伝えるウェブコンテンツ。誕生魚診断の体験を通じて魚を身近に感じ、魚食のきっかけにしようことを目的としている。

▲食品産業新聞（2023年11月9日）

賛同メンバー参画状況

○エレナ

まちなかこども文化祭体験コーナー



○ヨシケイ

メニューブックにてさかなの日連動ミールキット



▲日刊水産経済新聞（2024年2月27日）

○日本アクセス
低利用魚の活用
メニュー提案、製品化

○オイシックス・ラ・大地
低利用魚の活用
ミールキットの展開、レシピ展開など



▲みなと新聞（2023年11月2日）▲

賛同メンバー参画状況

○株式会社HULLHOUSE

公式サイト『はらへり』で、家にある調味料を使ってササッと作れる絶品ホタテレシピを紹介



○エブリー (DELISH KITCHEN)

簡単においしく作れる魚料理レシピの特集や面倒な下処理の工程を無くしたレシピ・調理法を工夫した時短レシピを紹介

DELISH KITCHEN



毎月3～7日は「さかなの日」♪ 簡単おいしい魚料理30選！

作成日: 2022/01/11 更新日: 2023/10/30

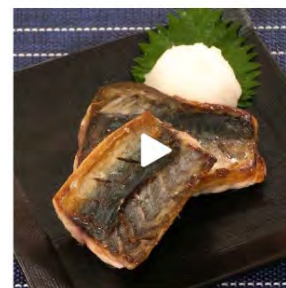
海の幸豊富な日本！季節ごとに脂の乗った旬の魚を味わうことができるのも、日本の誇る食文化のひとつですね！

さて、みなさんは毎月3～7日が「さかなの日」であることをご存知でしょうか？実は、日本の魚の消費量が年々減少していることから、水産庁は「さかなの日」を制定しました。「さかなを食べる日」で美味しい魚を未来に繋げていくことができます。

今回は、「さかなを食べる日」の魅力をご紹介します。最後においしいお魚料理もご紹介しますので、ぜひ参考にしてくださいね！

鯖の塩焼き

後片付けが面倒な魚焼きグリルを使わずに、フライパンでサバの塩焼きを作ります。皮目から焼くことで皮はパリパリ、身はふっくらと食感に、サバに塩をふることで余分な水分が抜けて、身が崩れにくくなります。



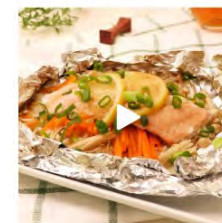
フライパンで焼き魚！ 鯖の塩焼き

【焼き物】DELISH KITCHENの簡単魚料理レシピ

魚の切り身を焼く簡単レシピやシートのレシピもご紹介し、どのレシピも調理工程がシンプルで手軽に作れますよ。

鮭のホイル焼き

アルミホイルに野菜、塩、バター、レモンを包みオーブンで焼くだけで仕上がります。後片付けは遠くまでシンプルに。バター、塩、レモンの香味が特によく合います。焼きたてはぜひ食べてください。



切っけ包みで簡単！ 鮭のホイル焼き

賛同メンバー参画状況

- ウオヒレウロ子（山辺恵美子）さん
魚のヒレを使ったキーホルダー作り体験や
ウオヒレディスプレイの展示



▲さかな文化祭（2023年11月4日）



▲農林水産省・消費者の部屋「さかなの日」展示
(2024年1月15日～19日)

- 佐々木蒼大さん（中学生）
魚の胸ビレの付け根のホネ（肩甲骨）である「鯛の鯛」について、80種以上の様々な魚の研究成果を取りまとめた「鯛の鯛図鑑」を作成



▲「さかなの日」公式Webサイトで「鯛の鯛」図鑑を紹介

賛同メンバー参画状況

○ベイシア

公式SNSでの商品紹介



ベイシア【公式】 @beisia.jp · 6月5日

今月の #さかなの日 は、簡単おつまみのご紹介です 🐟

＼パクパクがとまらない「ボイルいかみみ」／
広報メンバーで早速食べたのですが、お酒がほしくなる美味しさでした！ 皆さんもぜひ♡🍷

ベイシアは、水産物の消費拡大に向けた取り組みを推進する「さかなの日」に賛同しています。



ボイルしてるからやわらか&コリコリ食感！
辛いのが苦手な方でも挑戦しやすい◎
＼うまぴり辛／

にんにくの旨味とねぎの風味が香る！
そのままはもちろん、ご飯にのせて丼でも◎
ねぎ好きの方は、追いねぎがおすすめ★

🗨 4 🍷 12 📊 762 📌

○ライフコーポレーション×ケイパック

コラボレーションによる食べ方の提案



店頭に並ぶ「つまと一緒に食べると美味しいシリーズ」

刺身の新たな食べ方提案 甘酢かけてつまも一緒に ライフ×ケイパック

（発売日：2024年1月22日）

（※ライフコーポレーション・ライカミミは登録商標、デザインは出合い元
ヨンは3月、京都府、あえて酢をかけるに
店舗で「つま」一緒に食べることで、身が締まり食
べると美味しいシリーズ、さらに刺身ならではの食
感を活かしている。ダ、感や鮮度感を生かせるよう
イコンのつまの上に刺身、うに、つまも自社
やショウガ、ネギを盛り、小袋調味料の製造
するなど、こだわった
15日には、京・千代田
・販売を行う「ケイパッ
ク製の甘酢とセットにし
た新商品、刺身といえは
醤油というイメージが強
い中で新たな食べ方を提
案すること、捨てる
れることもあったつまの
魅力を引き出して食品ロ
ス削減も期待できる商品
に仕上げた。
刺身に使う魚には、甘
酢と相性のよいアジ、ブ
みに賛同するライフさま

とアイデアを出し合い、
感させた。紹介。
開発に携わったライフ
コーポレーション京都
水産部の橋本洋平チーフ
バイヤーも「刺身のつま
を食べず捨ててしまっ
た人もいるが、自分自身
つまが好きというところ
あり、何となく一緒に食
うと、食べやすくなるか
と考えた。なまのつま
な味わいで、おかずにも
サラッとする。ぜひ新
味を体験してほしい」
と呼びかけた。
今後は、売れ行き次第
でライフアップのさらな
る拡充もあり得るとい

▲日刊水産経済新聞（2024年1月22日）

賛同メンバー参画状況

○イオン

ー”低利用魚”をおいしくたべられうように工夫した、
トップバリュ「モッタイナイお魚シリーズ」を発売。



もったいないを、おいしいに。

「低利用魚」を使った
モッタイナイ
お魚
シリーズ

お魚に合わせたおいしい味付け
それぞれのお魚に合わせておいしく味付けしています。
※ 水揚げの状況、季節によって魚種が変わります。

焼くだけ簡単時短調理
味が付いているので焼くだけで簡単に仕上がります。

お魚食べて健康に
手軽に食べられるのでお魚不足の解消に。

もったいないお魚
(低利用魚) とは？

サイズが小さい、加工しづらい、意図せずに漁獲された(混獲魚)など、さまざまな理由で売場に並ばない魚たちのこと。イオンは本当はおいしいのにもったいない魚「低利用魚」に着目し、おいしく手軽に食べられるように加工しました。

※写真はイメージです。TV-TP



一部の地域では食されていたものの全国では知名度が低い「しいら」、傷やサイズで干物などに向かない「ほっけ」の3種から5品目を展開する。

イオン「トップバリュ モッタイナイお魚シリーズ」

発売日：2023年4月6日

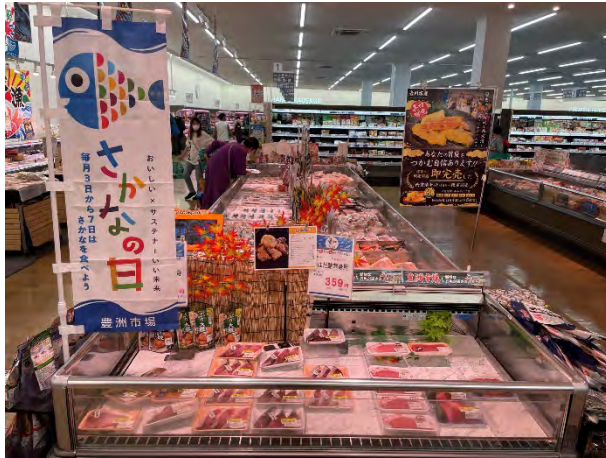
販売店：「イオン」「イオンスタイル」360店舗(関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリア)

<https://gourmet.watch.impress.co.jp/docs/news/1491518.html>



現場で説明を行なったイオンリテール株式会社 食品本部 水産商品部 部長 松本金蔵氏(左)と、水産庁 漁政部 加工流通課 課長補佐 四ヶ所信之氏(右)

ベイシア新座店(吉川水産)



ベイシアひだかモール店



マルエツ



イオンモール川口店



東武ストア王子店



イトーヨーカ堂

11月3日〜7日は いいさかなの日



おいしいお魚たちがいっぱい

いっさかなの日

水産庁
広島県産など
加熱調理用生かき (120g)
1パック **¥500 (¥540)**
久喜・大井町・大和町・瀬高・豊島・アリオ彦根各店はいっぱいさん



天然ぶり切身 100g (税込) **¥213**
久喜・大井町・大和町・瀬高・豊島・アリオ彦根各店はいっぱいさん

北海道など
刺身用生かき
貝柱 (刺身)
100g (税込) **¥358**
久喜・大井町・大和町・瀬高・豊島・アリオ彦根各店はいっぱいさん



平子明太子 (切身)
100g (税込) **¥398**
大井町・大和町・瀬高・瀬高・豊島・アリオ彦根各店はいっぱいさん

下記の2商品 刺身・寿司

各お刺身お品を各店100g (税込) 以上お買取りください

刺身 **10倍**

(お刺身アブリセットの魚料理) 刺身お品を50g・100g・150g・200g・250g・300g・350g・400g・450g・500g・550g・600g・650g・700g・750g・800g・850g・900g・950g・1000g・1050g・1100g・1150g・1200g・1250g・1300g・1350g・1400g・1450g・1500g・1550g・1600g・1650g・1700g・1750g・1800g・1850g・1900g・1950g・2000g・2050g・2100g・2150g・2200g・2250g・2300g・2350g・2400g・2450g・2500g・2550g・2600g・2650g・2700g・2750g・2800g・2850g・2900g・2950g・3000g・3050g・3100g・3150g・3200g・3250g・3300g・3350g・3400g・3450g・3500g・3550g・3600g・3650g・3700g・3750g・3800g・3850g・3900g・3950g・4000g・4050g・4100g・4150g・4200g・4250g・4300g・4350g・4400g・4450g・4500g・4550g・4600g・4650g・4700g・4750g・4800g・4850g・4900g・4950g・5000g・5050g・5100g・5150g・5200g・5250g・5300g・5350g・5400g・5450g・5500g・5550g・5600g・5650g・5700g・5750g・5800g・5850g・5900g・5950g・6000g・6050g・6100g・6150g・6200g・6250g・6300g・6350g・6400g・6450g・6500g・6550g・6600g・6650g・6700g・6750g・6800g・6850g・6900g・6950g・7000g・7050g・7100g・7150g・7200g・7250g・7300g・7350g・7400g・7450g・7500g・7550g・7600g・7650g・7700g・7750g・7800g・7850g・7900g・7950g・8000g・8050g・8100g・8150g・8200g・8250g・8300g・8350g・8400g・8450g・8500g・8550g・8600g・8650g・8700g・8750g・8800g・8850g・8900g・8950g・9000g・9050g・9100g・9150g・9200g・9250g・9300g・9350g・9400g・9450g・9500g・9550g・9600g・9650g・9700g・9750g・9800g・9850g・9900g・9950g・10000g・10050g・10100g・10150g・10200g・10250g・10300g・10350g・10400g・10450g・10500g・10550g・10600g・10650g・10700g・10750g・10800g・10850g・10900g・10950g・11000g・11050g・11100g・11150g・11200g・11250g・11300g・11350g・11400g・11450g・11500g・11550g・11600g・11650g・11700g・11750g・11800g・11850g・11900g・11950g・12000g・12050g・12100g・12150g・12200g・12250g・12300g・12350g・12400g・12450g・12500g・12550g・12600g・12650g・12700g・12750g・12800g・12850g・12900g・12950g・13000g・13050g・13100g・13150g・13200g・13250g・13300g・13350g・13400g・13450g・13500g・13550g・13600g・13650g・13700g・13750g・13800g・13850g・13900g・13950g・14000g・14050g・14100g・14150g・14200g・14250g・14300g・14350g・14400g・14450g・14500g・14550g・14600g・14650g・14700g・14750g・14800g・14850g・14900g・14950g・15000g・15050g・15100g・15150g・15200g・15250g・15300g・15350g・15400g・15450g・15500g・15550g・15600g・15650g・15700g・15750g・15800g・15850g・15900g・15950g・16000g・16050g・16100g・16150g・16200g・16250g・16300g・16350g・16400g・16450g・16500g・16550g・16600g・16650g・16700g・16750g・16800g・16850g・16900g・16950g・17000g・17050g・17100g・17150g・17200g・17250g・17300g・17350g・17400g・17450g・17500g・17550g・17600g・17650g・17700g・17750g・17800g・17850g・17900g・17950g・18000g・18050g・18100g・18150g・18200g・18250g・18300g・18350g・18400g・18450g・18500g・18550g・18600g・18650g・18700g・18750g・18800g・18850g・18900g・18950g・19000g・19050g・19100g・19150g・19200g・19250g・19300g・19350g・19400g・19450g・19500g・19550g・19600g・19650g・19700g・19750g・19800g・19850g・19900g・19950g・20000g・20050g・20100g・20150g・20200g・20250g・20300g・20350g・20400g・20450g・20500g・20550g・20600g・20650g・20700g・20750g・20800g・20850g・20900g・20950g・21000g・21050g・21100g・21150g・21200g・21250g・21300g・21350g・21400g・21450g・21500g・21550g・21600g・21650g・21700g・21750g・21800g・21850g・21900g・21950g・22000g・22050g・22100g・22150g・22200g・22250g・22300g・22350g・22400g・22450g・22500g・22550g・22600g・22650g・22700g・22750g・22800g・22850g・22900g・22950g・23000g・23050g・23100g・23150g・23200g・23250g・23300g・23350g・23400g・23450g・23500g・23550g・23600g・23650g・23700g・23750g・23800g・23850g・23900g・23950g・24000g・24050g・24100g・24150g・24200g・24250g・24300g・24350g・24400g・24450g・24500g・24550g・24600g・24650g・24700g・24750g・24800g・24850g・24900g・24950g・25000g・25050g・25100g・25150g・25200g・25250g・25300g・25350g・25400g・25450g・25500g・25550g・25600g・25650g・25700g・25750g・25800g・25850g・25900g・25950g・26000g・26050g・26100g・26150g・26200g・26250g・26300g・

オオゼキ

毎月3日～7日は
【いい魚の日】

写真はあくまでイメージです。
天候不慮等により、お魚の品や価格がご容赦下さい。

本まぐろ入
お刺身盛合せ5品盛

1箱
本体価格 **1,580円**
≒1,706.40円

お刺身用
100g
モロツキ魚など
ホイルパック
本体価格 **350円**
≒378.00円

船めづり
100g
アメリカ産など
銀だら切身(解凍)
本体価格 **299円**
≒322.92円

国内産
旬・雑物用あんこう
1パック
本体価格 **999円**
≒1,078.92円

特大サイズ
350g 本体価格
船風干・煮物用
999円
≒1,078.92円

本まぐろ入
まぐろ5品、赤身3品、おきとろ入
1パック
本体価格 **1,080円**
≒1,166.40円

神のむぎ海老

おまかせ5品・船めづり5品・おきとろ5品・おきとろ5品・おきとろ5品

ベイシア



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

毎月3日～7日はさかなの日、
自然豊かな五島列島のおいしいお魚をどうぞ!

11/3金・4土・5日限り

※写真はイメージです。



数量限定

〈長崎県五島列島産〉
ぶり(銀鮪)じゃぶじゃぶ用
8切

本体 **498円**
(税込) 537円

11/4土限り

※写真はイメージです。



数量限定

〈長崎県五島列島産〉
生本まぐろ使用
にぎり寿司 8貫

本体 **1,480円**
(税込) 1,598円

※写真はイメージです。

※新路店ではお取り扱いしておりません。

ライフ



おいしいササナチーな日

11/30～7日は!

サカナの日

※写真はすべてイメージです。



11/30～7日

かんぱが主役の
うなぎ組合せ

¥980
(税込1,059円)

※おまかせコースの盛り合わせに代わります。

2日・3日・8日

賢者を模した
お刺身組合せ
(5品) (1人前)

¥880
(税込950円)

2日・3日・8日

生真たら
皮付切身 (加脂用)

¥238
(税込257円)

※おまかせコースよりお刺身が追加できます。

2日・3日・8日

まろろ煮 煮込み
うなぎ (生食用) (3人前)

¥580
(税込626円)

2日・3日・8日

お玉ねぎまき肉
(生食用・煮凍)

¥298
(税込321円)

2日・3日・8日

ちよとっつ
おまかせ刺身
(1人前)

¥598
(税込645円)

2日・3日・8日

まろろ煮 煮込み
うなぎ (生食用) (3人前)

¥580
(税込626円)

2日・3日・8日

お玉ねぎまき肉
(生食用・煮凍)

¥298
(税込321円)

2日・3日・8日

ちよとっつ
おまかせ刺身
(1人前)

¥598
(税込645円)

2日・3日・8日

まろろ煮 煮込み
うなぎ (生食用) (3人前)

¥580
(税込626円)

2日・3日・8日

お玉ねぎまき肉
(生食用・煮凍)

¥298
(税込321円)

2日・3日・8日

ちよとっつ
おまかせ刺身
(1人前)

¥598
(税込645円)

天満屋



岡山中央卸売市場・各漁港より直送

鮮魚朝市開催

開店〜翌12時



¥300均

（税込価格 324円）



¥500均

（税込価格 540円）

売切れ
ご免!

上瀬戸ハビロタン 各店
先着100kg限り

お値かなの日特別価格。
★写真はイメージです。

先着30パック限り

★本場直産! 3パック/箱・4箱/店在庫
数量が少なくなれば終了
★写真はイメージです。

長崎県産はか
生本まぐろ
刺身用
ブロック
（業務）

100g

¥680均

（税込価格 734円）

数量限定!!

お魚屋さんに
本まぐろをつぶり
にぎり寿司
2人分1パック

¥1,000均

（税込 1,080円）

東武ストア

11/3(金)5日

お魚を食べてようね

お魚・お寿司

一晩・切身・魚卵
刺身・煮物・海苔類

ポイント5倍

※対象商品合計500円(未満は500円)以上でポイント5倍
※対象商品合計500円(未満は500円)以上でポイント5倍
※対象商品合計500円(未満は500円)以上でポイント5倍



※刺身用
本まぐろ赤身 **598円**
(税別・送料) 100円・300円
※魚卵(冷凍) 64円/100円



※熟成切身
紅塩切身 **580円**
(税別・送料) 100円・300円
※魚卵(冷凍) 64円/100円



※刺身用
本まぐろ赤身 **598円**
(税別・送料) 100円・300円
※魚卵(冷凍) 64円/100円



※熟成切身
紅塩切身 **580円**
(税別・送料) 100円・300円
※魚卵(冷凍) 64円/100円

2023年11月の「いいさかなの日」の実施を受けて、さかなの日賛同小売り各社によるZOOMでのオンライン上の意見交換会を開催。

開催概要

【日時】 2024年3月1日、4日で計3回実施 【場所】 オンライン

【参加メンバー】 水産庁、千野座長、NKB、日本スーパーマーケット協会様/ オール日本スーパーマーケット協会様/ とりせん様 / イトーヨーカドー堂様 / ハローデイ様 / H2O食品グループ様 / 大起水産様 / 平和堂様 / ベイシア様 / イオン様/ エレナ様 / 紅屋商事様 / ヨークベニマル様

参加社様から出た意見（抜粋）

< 「いいさかなの日」の取組について >

- 2年目ということもあり、前年を振り返りつつ大々的な展開をした。
- 売り上げは好調で消費者の反応や声により効果は実感しているので、これからも継続していきたい。
- 地域の魚、旬の魚だけではなく、未利用魚、低利用魚を活用して、メニュー提案、製品展開をした。
- 鮮度や珍しさだけではなく、調理法や加工により、消費者に食べてもらえる、期待を裏切らない取り組みの実施。

< 今後の取組について >

- 賛同メンバー同士の一体感を醸成していきたい。
- さかなの日を契機に資源・物量の確保、物流問題の解決を中長期的に一致団結した課題解決が必要。
- さかなの日が主体となってを魚食の高齢化、若年層の魚食離れについて、根本的な原因の究明をするべき
- 魚食普及に繋がる具体的な施策を業界を越えて、横断的に取り組んでいく展開が必要
- 水産業が抱える問題(資源確保・後継者不足・物流)など、消費者が知る機会やイベントを増やすべき
- 料理コンクールなどを実施して、メニューなどの成果を賛同メンバーに共有