

Fのさかな（石川印刷株式会社）

○現在実施している又は今後実施予定の取組
【現在実施していること】

①能登・北陸を中心に水揚げされる旬の魚介を1号につき1魚種取上げてフリーマガジン「Fのさかな」を刊行。特集では魚介の生態・形態・さんらん・かいゆう・なぞ・その他雑学などをわかりやすい文章と写真、イラストを用いて紹介し魚介に対する理解を深めやすくしています。また旬の魚介のレシピも同時に掲載することで、魚食への興味の喚起と魚の消費拡大を目指しています。



②過去に発刊した「Fのさかな」から12魚種を1冊にまとめた図鑑を発行。春夏秋冬で旬の魚を知ることができます。日本地域情報コンテンツ大賞2023ではビジネスモデル部門 最優秀賞と隈研吾 特別賞部門 優秀賞を受賞いたしました。



③地元スーパーや鮮魚店と提携し、能登で朝揚げた魚をその日にお刺身にしてお客様へ直送する朝どれ刺身や、一夜干し・ぶりの味噌漬けなどの販売を行っております。

④魚介の知識を学びながら実際に地元の海産物を使用し、捌き方や調理方法、寿司の握り方講座を中心とした親子でも楽しめる体験イベントを開催しております。



【今後の取り組み】

毎月3～7日に「さかなの日」キャンペーンを行い、能登のお刺身や干物などの海産物の販売促進に努めます。

取組 URL :

(Fのさかなとは)

<https://fsakana.noto.jp/concept/>

(バックナンバー)

<https://fsakana.noto.jp/back-number/>

(最新号のご案内)

<https://fsakana.noto.jp/>

(お刺身の販売)

<https://notoshop.jp/SHOP/sasimi2.html>