

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名	協同組合 八食センター		
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input checked="" type="checkbox"/> 卸売	<input checked="" type="checkbox"/> 小売
	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)
実証項目 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 売り場提案	<input checked="" type="checkbox"/> イベント提案	<input type="checkbox"/> メニュー・商品提案
	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)		
実証内容	テーマ	料理教室を通じて魚食普及、家庭料理のレシピ開発への取り組み	
	時期 (開始時期～終了時期)	2001年5月から実施、事業終了予定なし	
	取組内容	<p>八食センターは昭和55年に創業し、水揚げされたばかりの鮮魚を中心に、乾物珍味、精肉、青果、お土産をはじめとした八戸名物が揃う約60店舗の店が軒を連ねる郊外型市場です。</p> <p>現在、インターネットの普及により簡単に料理をする「ネタ」が多数存在しますが、港町八戸には地元には出回らない食材、旬の食材があり、インターネットだけの情報だけでは手に入らない資源があります。2001年から実施している料理教室は、八戸市内、近郊のプロの料理人(和食、洋食、中華等)を講師に招き、地元の主婦層を中心に地場の食材、特に魚を使った捌き方や、アレンジ料理を教え、実生活に役立つ講習内容の「料理道場」を実施しています。</p> <p>来年度、創業39周年を迎える八食センターとして、「魚」に感謝する「39周年」にすべく、料理体験を通じて魚食普及と啓蒙活動を行っていきます。</p> <p>●料理教室を通じて魚食普及活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・八戸近郊で水揚げされる旬の魚を使用し、捌き方や実生活に役立つ和洋中のアレンジ料理方法をプロの料理人が教えていく。</li> <li>・学生をターゲットにした出張版の料理教室を実施し、八戸自慢の魚に触れてもらい美味しさ、郷土の味を伝えていく。</li> </ul> <p>●レシピ開発、イベント提案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講習毎にレシピを作成し、参加者だけではなく、館内にレシピを設置し、WEB上でも見られるように更新していく。</li> <li>・特別企画として過去の料理道場に参加してくれた方、学生をターゲットに、地場の魚を使用した料理レシピコンテスト「八食魚リンピック(仮)」を開催する。(2019年度予定)</li> </ul>	

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒039-1161	青森県八戸市河原木字神才22-2	公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	理事長 佐藤 隆司		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
従業員数	約450名		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	<a href="https://www.849net.com/">https://www.849net.com/</a>		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
担当者	事務局 清川 貴迪		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
TEL	0178-28-9311		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
FAX	0178-28-9312		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
E:mail	kiyo849@vc.hi-net.ne.jp		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>