

海と日本 PROJECT 海のごちそうウィーク
茨城県久慈漁港の「あんこうの唐揚げ」限定販売！
～2020年10月10日（土）魚（とと）の日より16日（金）22店舗で販売～



養老乃瀧株式会社（東京都豊島区、代表取締役 矢満田 敏之）は、日本財団、総合海洋政策本部、国土交通省が推し進める海と日本 PROJECT の一環として行われる「海のごちそうウィーク」の趣旨に共感し、参画することといたしました。期間中、養老乃瀧グループの店舗にて茨城県久慈漁港のあんこうを唐揚げにして販売いたします。

10月10日の魚（とと）の日から10月16日の期間に実施される「海のごちそうウィーク」では、現在、魚の消費量が増え続ける中で、将来的に温暖化、酸性化の影響より「2050年には魚が食べられなくなる」という考え方がされております。今回、私たちは、茨城県久慈漁港の「あんこうの唐揚げ」をご賞味いただき豊かな海の恩恵にあずかる中で、海がどのような状況にあるかなど目を向け考えるきっかけになればと考えております。

今回販売する茨城沖のあんこうは、食べている餌が良く美味。「茨城あんこう」として評されております。その淡白な白身を唐揚げにしてご提供いたします。

ぜひ、この機会に私たちがあずかる海の恩恵に思いを馳せ、海について考えるきっかけになればと思います。今後も養老乃瀧は、様々な飲食シーンを考え創造し、安心してご飲食をお楽しみいただく取り組みを続けてまいります。

■販売概要

実施期間 : 10月10日（土）～10月16日（金）
販売店舗 : 対象の養老乃瀧、だんまや水産、一軒め酒場 22店舗
販売品目 : 茨城産 あんこう唐揚げ 350円（税込385円）
限定メニューにつき、売切れ次第終了とさせていただきます。
URL : https://www.yoronotaki.co.jp/pick_up/detail.html?CN=8732



<海のごちそうウィークについて> URL: <https://uminohi.jp/gochiso-week/>

10月10日の魚（とと）の日から10月16日までの1週間を「海のごちそうウィーク」と定め、海のグルメを堪能する様々な取り組みを実施します。海のグルメを食べることを通して、豊かな恵みを与えてくれる海の世界が今どうなっているのかを考えるきっかけにしてみてください。

<2050年になると魚が食べられなくなる？>

世界的な魚食普及が進んでいます。国連食糧農業機関の調べによると、世界全体でみたときに、1人当たりの魚の消費量は右肩上がりに増え続けているそう。しかしその一方で、「2050年には魚が食べられなくなる」とする説があることをご存知ですか？

今海で起きている様々な問題から目を背けていると、大切な海の恵みが壊滅してしまう可能性が叫ばれているのです。

<養老乃瀧株式会社概要>

会社名： 養老乃瀧株式会社

所在地： 東京都豊島区西池袋 1-10-15

代表者： 代表取締役 矢満田 敏之

事業内容： 「養老乃瀧」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・「一軒め酒場」の運営及びフランチャイズ事業の展開

店舗数： 北海道、東北圏、首都圏、中部圏、近畿圏、中国・四国圏、九州に 409 店舗
(2019年12月末現在)

設立： 1961年6月 ※創業は1938年。養老乃瀧としての出店は1956年。

資本金： 5,000万円

売上高： 191億9360万円 (2019年度グループ総体実績)

URL: <https://www.yoronotaki.co.jp/>

Facebook公式ファンページ: <http://www.facebook.com/yoronotaki.official>

Twitter公式アカウント: @yoronotaki_com