報道関係者各位

2023年1月27日
愛媛県　えひめ水産応援プロジェクト

トップシェフ開発の特別メニューで「愛媛県のお魚」を味わおう！

愛媛県の“旬の真鯛”を使った期間限定特別メニュー
ミシュランガイド星獲得飲食店で「えひめ水産応援フェア」開催決定
東京・京都の3店舗で期間限定で販売開始

「水産王国」愛媛県は、県産水産物の消費拡大及び価値向上を図るために、「えひめ水産応援プロジェクト」を実施しています。その一環として、ミシュランの星獲得経験のある「日本料理 太月」「ラチュレ/LATURE」「cenci」の3店舗にて、「えひめ水産応援フェア」を開催いたします。各店舗のトップシェフが、愛媛県の真鯛を使って開発したメニューを、期間限定で販売いたします。

愛媛は海面養殖全国１位の水産王国！
瀬戸内海、宇和海という２つの海に面する愛媛県は、漁船漁業や養殖業が盛んです。
特に、穏やかなリアス海岸、黒潮の流入による暖かく透明度の高いきれいな宇和海の環境は養殖に最適で、魚類養殖生産量で43年連続１位を誇っており、高品質で美味しい魚を国内外に向け安定的に供給しています。
新型コロナウイルスの感染拡大は、愛媛の水産業も含め、多方面に大きな影響を及ぼしました。
現在でもなお見通しは不透明であるものの、社会活動は徐々に元に戻りつつあり、久しぶりに外食に出られるという方も多いのではないでしょうか。そのような中で、今、改めて多くの方に愛媛の美味しい魚を実際に食べて、愛媛県産水産物の良さを知っていただきたいと考え、上記3店舗のトップシェフにご協力をお願いし、今回の企画が実現しました。
ぜひ、この機会に愛媛県の美味しい真鯛を、トップシェフの極上の料理でご堪能ください。

実施店舗紹介

店舗　：日本料理 太月
シェフ：望月 英雄

店舗紹介：厳選された四季折々の食材とともに、主人の繊細な技を余すことなく堪能できる料理の数々をコースで振る舞う。煮物椀は、丁寧に水出しした昆布に削りたての鰹節を加えた、豊かな深みのある出汁で仕上げており、人気商品となっている。冬は、若狭の甘鯛や京都の聖護院大根、湯葉しんじょうなど季節の役者が登場し、出汁の風味が四季を感じることができる。
https://tagetsu.tokyo/

ご提供メニュー：愛媛県産真鯛の酒蒸し潮仕立て
提供時期：1月7日(土)～1月末まで

住　　所：〒107-0061
　　　　　東京都港区北青山3-13-1 北青山関根ビル B1F
電話番号：03-6450-5991

店舗　：ラチュレ/LATURE
シェフ：室田 拓人

店舗紹介：都会の喧噪を感じさせない落ち着いた雰囲気のレストラン。
シェフの想いの込もったこだわりの食材をフランス料理で表現し
お客様に”幸せなひと時”を提供いたします。
https://www.lature.jp/

ご提供メニュー：愛媛県産真鯛のポワレ マリニエール風
提供時期：1月12日(木)～1月末まで

住　　所：〒150-0002
　　　　　東京都渋谷区渋谷２丁目２－２ 青山ルカビル 地下１階
電話番号：03-6450-5297

店舗　：cenci
シェフ：坂本 健

店舗紹介：平安神宮近くに店を構える【cenci】。築100年以上の日本家屋を改装した店内に足を踏み入れると、エイジングの施された鉄、無垢の木と、スタッフ達で焼いた煉瓦の温かみ溢れる心地良い空間が広がる。ここで愉しめるのは、全国から厳選した"本物"の素材の滋味を引き出したイタリアン。京野菜をはじめ和の名食材は、坂本氏の技と感性によって唯一無二の一皿に姿を変える。ここでしか味わえない"口福"な驚きを堪能したい。
https://cenci-kyoto.com/

ご提供メニュー：鯛と九条ネギのスパゲッティ完熟山椒の香り
提供時期：1月20日(金)～2月15日（水）まで

住　　所：〒606-8323
　　　　　京都府京都市左京区聖護院円頓美町４４－７
電話番号：075-708-5307

※期間限定のメニューとなりますので、店舗や時期によってお取り扱いがない場合がございます。

SDGsへの取り組み

　愛媛県は魚類養殖生産量全国第１位（※R2漁業・養殖生産統計年報）です。養殖はおいしい魚を育てるだけではなく、地球環境保全にも、とても良いとされています。

○安定的な供給が可能
　計画的な生産・出荷が可能となり、安定した量の供給が可能になります。また、人口増加による食料不足に対する対応も期待できます。

○安全・安心な食の提供
　養殖で育てられた魚は、一定の栄養やおいしさを提供することができる上に、どんなエサを食べて育ったのか、どのように飼育されたのかが明確なため、消費者の安心につながります。

○海洋資源保全
　完全養殖では、稚魚を採捕する必要がなく、天然の魚の保全につながります。また、漁船による海洋汚染や船の燃料資源の消費削減にもつながります。愛媛県では、生産量全国第1位であるマダイやシマアジ、高級魚であるマハタやクエ、また、愛育フィッシュ期待の星であるスマなどが完全養殖されています。

えひめ水産応援プロジェクトとは

新型コロナウィルス感染症が世界的に流行する中、全国的に水産物の需要減退や価格下落が連動して発生し、愛媛県においても愛育フィッシュを中心とした県産水産物の生産・販売に多大な影響を受けたことから、漁家への金融支援、学校給食への県産水産物の提供や販売促進・魚食普及・PR活動などを通じ、生産者を支援しようという取組みが「えひめ水産応援プロジェクト」です。

行動制限等が緩和され、魚価の回復等もみられるものの、数度にわたる感染拡大により、今なお影響が続いているだけでなく、燃油・物価高騰等により漁家経営は大変厳しい環境となっています。愛媛県では、引き続き「えひめ水産応援プロジェクト」のもと、生産者への支援を図るとともに、みなさまに楽しんで愛媛県の水産物に触れ、食べていただけるよう、様々な機会を創ってまいります。

愛媛県は魚類養殖生産量全国第1位です！※R2漁業・養殖業生産統計年報

日本一の生産をはぐくむ、豊かな海で、我が子のように大切に育てたそんな魚を、愛媛県では、養殖魚ではなく、「愛育フィッシュ」と呼んでいます。

たくさんいます！愛育フィッシュの仲間たち！

生産量全国第1位！
マダイ
愛媛の漁業を代表する魚で県の魚に指定されており、全国シェア50％以上を誇ります。県内ではブランドマダイも多数生産されています。

生産量全国第１位！
シマアジ
国内外で人気で、最もおいしいアジの王様と呼ばれます。DHAやEPA多く含まれ、癖のない脂ノリが特徴です。

生産量全国第２位！
ブリ
古くから宇和海全域で生産されてきた出世魚。その技術力によって、年間通じて脂ノリ良く育ちます。

大人気！生産量増加中！
クロマグロ
日本では最も高級なマグロとされ、ホンマグロとも呼ばれています。愛媛県も主要な産地です。

【一般のお客様からのお問い合わせ先】
愛媛県　えひめ水産応援プロジェクト窓口（ABCスタイル内）
TEL：03-6228-7701
MAIL：ehime@abc-style.co.jp