主催:国産水産物流通促進センター(日本水産資源保護協会)、石川県漁業協同組合

協力:石川県旅館ホテル生活衛生同業組合、石川県調理師会、石川県水産物商業協同組合連合会

地魚セットを店舗へお届け!

いしかわの地魚セミナ-

配信日:令和3年3月23日(火)

13:30~14:45

Zoom オンライン参加型 各々のお店から参加してください。配信日に参加できない方は、

後日に動画を Youtube にて公開するのでご視聴ください

街で見かける機会は少ないけども、漁師さんおすすめの美味しい地魚を、多くの皆様に食べていただく機会を増やしたく、オンライン参加型のセミナーを開催します! 低利用の地魚の認知度が上がり、お店での利用頻度が増え、お店から消費者へ地魚の美味しさ・魅力が伝わることを願います。



Zoom

オンライン



内容

- ① 石川県漁協から、石川県の水産業の概要と、おすすめ魚介類の紹介
- ② 漁師から、漁法、おすすめの食べ方などの紹介
- ③ 料理人による地魚の試食・評価

●出演

石川県漁業協同組合 高岩氏、石川県漁業士会 達氏・竹内氏 石川県調理師会 川原氏

●参加対象

鮮魚販売、量販、旅館ホテル、飲食店など魚を取り扱うお仕事の方 ※抽選で、後日に教材として地魚セットを無料で届けます。各企業 1 か所のみ。落選した方はご了承ください。

セミナー参加の流れ



リアルタイムで Zoomに参加するか、後日に動画視聴で参加するか選択して、応募する。



※機器の通信料は各自でご負担ください。

2

3月23日13時30分~ 視聴

各自、パソコンかスマートフォンで、Zoom セミナーの配信を視聴する。
※Zoom アプリ(無料)をダウンロードしてパソコンかスマホで参加するか、ダウンロードしないでパソコンのブラウザで参加です。視聴方法については、お申込みいただいた後、お知らせします。

後日に動画視聴で参加する方は、23 日以降に動画のURLをご連絡します ので、各自3月中にご視聴ください。 3

地魚セットが、抽選で 当選した応募者のお 店に届く。

※抽選で落ちてしまった方も、セミナーの動画は是非ご視聴ください。

※3 月 23 日配信日 の後日にお届けとな ります。



セミナー参加後、セミナーの内容や実際に調理してみての感想をアンケートに記入し、提出する。(必須です。)



応募方法

- ●下記①~⑦をメールに記入してご応募ください。令和3年3月19日(金)17時締め切りです。
- ① 参加者氏名
- ② 会社名
- ③ 業種 魚屋/スーパーマーケット/飲食業/卸・仲卸業/旅館ホテル業/加工業/その他()
- ④ 会社所在地〒
- ⑤ 連絡先電話番号
- ⑥ 3月23日13:30~14:45 にリアルタイムで参加するか、もしくは後日動画視聴か選択
- ⑦ 漁師や漁協に聞きたいことがあれば教えてください

●応募先メールアドレス

naru-ifrca@mbr.sphere.ne.jp

お問い合わせ先

①TEL: 03-6680-4277

(公社) 日本水産資源保護協会

担当:鳴島

②TEL: 076-268-1101

石川県漁業協同組合かなざわ総合市場

担当:高岩