

日刊みなと新聞

発行所
みなと山口合同新聞社◎
〒750-8506 下関市東大和町1丁目1-7
☎083(266)3214 土曜・日曜・祝日休刊

日本海老協会

外食・ホテルとコラボ

メニュー開発で消費増へ

日本海老協会（藤井務代表理事）は今年、外食やホテルと共にエビのメニュー提案、料理監修などを行い、消費拡大を図る方針だ。19日、東京都内であった同協会の新年会で主催者の藤井稚代理事が示した。機能的認知度アップも図る。疲労回復や高血圧・動脈硬化予防のタウリン、睡眠改善や肝臓機能の正常化効果があるグリシンなど機能性をPRしていく。エビメニューを使った料理教室は月1回の開催を目指す。新年会には36人が参加した。

大丸松坂屋百貨店の中一した「海老を食べて元気 ある協賛企業とタイアップ 西正明松坂屋上野店戦略 に長生きキャンペーン」フシ、各々自慢のエビメニューメニューを販売。販促ハッ

ビ、POPを使い、同協会が9月の第3月曜日に制定した「海老の日」の普及、消費拡大に努めた。「売り上げは10%伸びた。特に北辰水産は他の商材への相乗効果もあった」という。量販店でもキャンペーンは行っているが、今後実施する企業が増えればもっとエビが普及する」と呼びかけた。

「エビだしおいしさ知って」

限定イベント 道内ホテルにレシピ提供

日本海老協会は独自に考案したエビスープのレシピを、北海道石狩市で開催中の「アイスヒルズホテルin当別」に提供



北海道産ゴロゴロ野菜と海老のあったかいスープ

「北海道産ゴロゴロ野菜と海老のあったかいスープ」。ナンバンエビでだしを取り、北海道産の根菜とむきエビの身を具材にした。だしのうま味と食感の両方で、エビを堪能できる一品だ。

している。「エビだしのおいしさを知ってもらい、エビ食を広げる」（同協会の藤井稚代理事）のが狙い。2月28日まで2000食を販売する計画。エビ食の普及を進める同協会の今年のテーマは「外食産業との提携」（同）。アイスヒルズホテルとの連携が第一弾となる。アイスヒルズホテルは、氷と雪で作られた冬季限定の建造物での宿泊やレジャーを通して、北国の冬の暮らしを体験するイベント。施設内のバーでは、料理や飲み物を楽しめる。同協会が考案したのは