

「敦賀真鯛」を使った新商品やメニュー募集のご案内

主催:敦賀商工会議所 共催:敦賀市海水養魚協会、敦賀市漁業協同組合
後援:敦賀市、(一社)敦賀観光協会

敦賀商工会議所では、新型コロナウイルス感染拡大による影響からの復興および北陸新幹線敦賀開業を見据え、敦賀ブランドの確立による地域経済の活性化を目指した仕組みづくりに取り組んでおります。

この度、「敦賀真鯛」を材料とした新メニューや加工品等の新商品開発にご協力いただける事業者を募集致しますので、是非ともご参加下さいますようご案内いたします。



◇応募内容

・「敦賀真鯛」を使った飲食メニュー又は加工品(商品)

(ジャンルにこだわらず、自由で斬新な発想(アイデア)のご提案をお待ちしております！)

<敦賀真鯛の特徴>

敦賀真鯛は、敦賀湾内の5カ所の養殖場で育てられ、養殖マダイの産地としては日本最北端です。冬に水温が10度以下まで低くなるため、身がしまり歯ごたえが良く、雑味のないさっぱりとした味わいで、嫌な脂感がなく食べやすいとの高評価を得ています。
エサには、カニの殻を入れており、一匹 1.5kg 前後の大きさまで丁寧に育てられ、きれいな桜色で病気に強く、年間50トンを県内に向けて出荷しています。

◇参加資格 敦賀市内に店舗を有する飲食店・食品加工業者

◇参加方法

①7月31日まで …参加申込期間

②8月31日まで …新商品およびメニューを開発いただく期間

※一事業者あたり、「敦賀真鯛」10匹(予定)を上限に無償提供いたします。

③9月 …事務局で完成情報を取りまとめますので、完成品の提供等についてご協力下さい。

④10月 …商工会議所がとりまとめた情報を各種媒体でPR

⑤11月 …試食会等のイベント開催

◇参加のメリット

- ◇ 「敦賀真鯛」専用、のぼり旗とシールを提供いたします。
- ◇ 商工会議所が、開発した商品、メニューをホームページや、紙媒体(旨いもんマップ等)に掲載し、県外等での出向宣伝でもPRしますので、お店の宣伝になります。
- ◇ 令和3年1月実施予定の「マスコミへの新商品・新サービス発表会」や、同年2月に開催が予定されている県外「商談会」に優先的に参加できます(無料)。

(お問い合わせ)

敦賀商工会議所 事務局 敦賀市神楽町2丁目1番4号(敦賀商工会館2階) 担当:藤野・川端・佐本
TEL:22-2611 FAX:24-1311 Email: tcci_soudan@tsuruga.or.jp

敦賀商工会議所 宛 (FAX:24-1311)

申込日 月 日

『敦賀真鯛』を使った新商品・メニュー開発』参加申込書

事業所名		TEL	
代表者名		担当者名	
所在地		メールアドレス	

※ご記入いただきました情報は、当企画の運営および当所からの各種連絡・情報提供にのみ利用いたします。