

浜田市水産物ブランド化戦略会議広報紙

浜田の水産ブランド **どんちっち** 新聞

関西テレビ「よーいドン！」収録 **どんちっち** カレイ

関西テレビ番組「よーいドン！」のグルメコーナー「産地の奥さんご馳走さま」の集録が、1月28日～29日の2日間、浜田漁港などにおいておこなわれました。集録はレポーターの石田 靖さん（吉本新喜劇座長）が漁業関係者や漁村に住む主婦から紹介してもらった方のお宅に次々と訪問し、お母さん自慢の手料理をご馳走になるという設定でおこなわれ、ササカレイ、ミズカレイ、エテカレイのそれぞれの個性を活かした特長ある絶品料理が紹介されました。中でも、地元でも滅多に食べることができない「どんちっちミズカレイ」の刺身は非常に強いインパクトがあり、関西圏の消費者に浜田産カレイの活きの良さを十分にPRできたと思います。

出演者の方々をはじめ関係者のみなさん、たいへんお世話になりました！

「よーいドン！」のグルメコーナー
「産地の奥さんご馳走さま」の集録後
レポーターの石田靖さんと記念撮影



五感で味わう浜田のものがたり in 東京 開催

2月20日（金）東京都世田谷区において、「くるみの木」を主宰する石村由紀子先生総合コーディネートのもと、イタリア料理研究家の米沢亜衣先生による浜田の水産物・農産物を食材とした料理のお披露目会が開催されました。このイベントには石村先生と親交の深い日本テレビのニュースキャスター笛吹恭子さんを始め、マスコミ関係17社計32名が参加し、浜田ではなかなか味わうことが出来ない独創的なイタリア料理を堪能しました（水産物はブランド魚種のアジとノドグロを含む計4魚種）。そして、料理の味、食材の素晴らしさに魅了されたマスコミ関係者から現地浜田における取材の申込みがあるなど、大成功の内に幕を閉じました。

一方、石見銀山世界遺産登録などに伴い石見地域への観光客が増加する中、来浜された方のニーズに合ったきめ細かな対応ができるよう、受入体制の整備・強化が急務となっており、観光・宿泊・料飲など各サービス関係事業者一体となった取り組みが求められます。



関係者集合記念写真（写真上左から2番目が石村先生、その右隣が米沢先生、さらにその右隣が笛吹恭子さん）

アジと柑橘類のカルピオーネ

ノドグロとウチワエビのククス

浜田市ホームページからのリンクについて

現在、浜田市ホームページにおいてブランド加盟事業者の皆さまの名称・所在地・連絡先・取扱魚種を公開し、ブランド商品購入時における店舗検索の簡略化及び購入機会の確保を図っておりますが、更に利便性を向上させるため、浜田市ホームページから加盟事業者さまの自社ホームページをリンクすることになりました。つきましては、近日中に全加盟事業者さま宛てにホームページアドレス照会についての文書を送付させていただきますので、情報提供にご協力いただきますようお願いいたします。

- ※ ブランドシールの利用にあたっては、ブランド名使用に関する許可が必要となります。
- ※ 「どんちっち」は浜田市の登録商標です（登録番号：第4688190号）。

浜田市水産物ブランド化戦略会議事務局 浜田市殿町1番地浜田市役所水産課内

TEL：0855-22-2612 FAX：0855-23-3701