

発表項目 (行事名)	～日高の豊かな海の幸フェス 第10弾～ 北海道三笠高等学校 高校生レストラン「まごころきっちゃん」での 「日高の海の幸ランチフェア2024」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>日高振興局では若い世代の魚食普及を目的に、日高管内漁業協同組合長会の後援のもと、将来の料理人を育てる北海道三笠高等学校に日高の海の幸を提供しています。</p> <p>三笠高校では、この食材を使い、校内にある高校生レストラン「まごころきっちゃん」で「日高の海の幸ランチフェア2024」を次のとおり開催します。また、フェアに先立ち水産物の贈呈式を別日に実施します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>【食材の贈呈式】</p> <p>○実施日時 令和6年10月9日(水) 16時～ なお、準備状況により開始時間が10分程度、前後する可能性がありますのでご了承ください。</p> <p>○場 所 高校生レストラン「まごころきっちゃん」</p> <p>○贈 呈 品 ブリ、日高昆布</p> <p>【ランチフェア】</p> <p>○実施日時 令和6年10月12日(土)～14日(月)、19日(土) 11時～14時</p> <p>○場 所 高校生レストラン「まごころきっちゃん」 ※予約優先のため、詳細はまごころきっちゃんHPをご覧ください</p> <p>○プレゼント 各日先着50名様に「日高昆布」をプレゼントします。</p> <p>○メニュー ①日高の海の幸を使った青春御膳 ②日高のブリ照り山掛け丼定食</p>		
参考	<p>・この取組は、令和元年度から「日高昆布」を、令和4年度からは更に「ブリ」を加えて食材提供してきました。 (日高の豊かな海の幸フェス)</p> <p>・日高振興局では、主要魚種の不漁や赤潮被害などで今までに無い打撃を受けた管内漁業者・漁協を応援し、地域を盛り上げる取組を令和4年から実施しています。これまでの取り組みは下記を参照願います。</p> <p>HP→https://www.hidaka.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sis/165165.html</p>		
報道(取材)に当たってのお願い			
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	(場所)	水産記者クラブ
担当 (連絡先)	日高振興局産業振興部水産課 水産課長 岸 鉄也 (0146)22-9320(直通) 漁政係長 荒川 純 (0146)22-9321(直通)		