

# 「四季の美味しい魚」提供店募集要領

## ～魚の美味しいまち長崎～

### 長崎の魚PR・おもてなしアクションプラン趣旨

長崎は全国2位の漁獲高を誇り、魚種は1位といわれているほど魚が豊富な「魚の美味しいまち長崎」ですが、観光客の長崎の魚の認知度は56.1%（H29）に留まっています。出島表門橋架橋やの世界遺産などによる観光客の増加が予想されているなかで、春夏秋冬それぞれに旬の魚がある長崎ならではの「強み」を活かし、増加が予想される観光客等に対し、長崎の魚による「食のおもてなし」を実施することで消費拡大と外貨獲得を図ります。

#### 【概要】

(1) 開始年度 平成26年度～

(2) メインターゲット 観光客等

#### (3) 主な取組み内容

- ・観光施設やJR長崎駅へのガイドブック設置による「四季の美味しい魚」提供店の周知
- ・ホームページにおいて旬の魚をテーマとした生産者や「四季の美味しい魚」提供店の魅力発信

#### (4) 推進体制

長崎の魚PR・おもてなしアクションチーム（以下アクションチームと記載）が本プロジェクトを推進する。

≪構成メンバー≫生産者、流通・小売業者、食の提供者、観光団体、消費者、長崎市で組織

### 認定要件

下記の①～④の条件をすべて満たす長崎市内のホテル、旅館、レストラン、料理店等

①長崎市内で水揚げ又は養殖された（以下長崎産と記載）魚種のうち、アクションチームが定める「四季の美味しい魚」27種について、四季に応じて1種以上常時提供できること。

#### アクションチームが選定した「四季の美味しい魚」27種

季節	長崎産（長崎市内で水揚げ又は養殖された）の魚種
春	アマダイ、アラカブ、イセエビ、ウチワエビ、カワハギ、マダイ、ミズイカ
夏	アジ、イサキ、キビナ、コチ、タチ、ハモ、マダコ
秋	イトヨリ、カツオ類、カマス、サバ、ミズイカ、モチウオ、レンコダイ
冬	カキ、寒グロ、寒ブリ、トラフグ、ハタ類、ヒラメ、マグロ

②提供している魚の名前を店舗に掲示するか、店員が答えられる。

③趣旨に賛同し、こだわりを持って長崎産の魚の消費拡大に積極的に取り組む。

具体的には、

※観光客に魚種の説明ができる。

※ホームページやガイドブック掲載など、PRに関する料理の撮影などに協力できるなど

④食品衛生法などの関係法令を遵守している。

## 認定方法

申込書受領後、申込み内容に間違いがないか、電話等で確認を行います。

(認定後、認定要件を満たしていないことが発覚し、アクションチームの指導に従わない場合は、アクションチームはいつでも認定を取り消すことができることとします)

※認定後、認定要件を満たすことができなくなった場合は、速やかにアクションチーム事務局へその旨連絡を行うこと。

## 認定期間

認定の日の属する年度の末日まで(その後、1年毎に自動更新)

※認定後も、電話等で認定要件を満たしているか確認を行います。ご注意ください。

## 募集期間

随時受付いたします。

## 市の支援

①「魚の美味しいまち長崎」ホームページへの店舗情報掲載 (<http://nagasaki-sakana.com/>)



②「魚の美味しいまち長崎」ガイドブックへの店舗情報掲載

※掲載はガイドブック更新時となります



③PR ツール(当日入荷している長崎産の魚を紹介できるマグネット、提供店タペストリー)の配布



## 申込方法

別紙、申込書に必要事項を記載し、下記まで郵送又はFAXにて送信してください。

## 申込・お問合せ先

長崎の魚PR・おもてなしアクションチーム事務局（長崎市水産農林政策課）

住所 〒850-0037 長崎市金屋町9番3号3F

TEL 095-820-6562 FAX 095-827-6513