

佐世保を「魚が美味しいまち」にしませんか？

# Welcome to 九十九島ひらまさTOWN 参加店募集！

佐世保は魚種の豊富さ日本一！こんなにたくさんの魚が水揚げされる「させば」は「魚が美味しいまち」に決まってる！そこで、佐世保を「魚が美味しい街」として一緒に盛り上げていきませんか？

## 「九十九島ひらまさ」のこと

「ひらまさ」はスズキ目アジ科ブリ属の魚で、コリコリとした食感が特徴の脂ののった旨味の強い魚で、佐世保では「ひらす」として普段からお刺身などでよく食され親しまれています。またハレの日やお祝い事のお食事には欠かせないお魚でもあります。

そんな地元で愛されているお魚「ひらまさ」は地元のスーパーでもよく見かけますが、実は首都圏では高級魚として扱われています。

この度、特に九十九島海域で養殖されたものを「九十九島ひらまさ」としてブランド化されました。今回、そんな「ひらまさ」に注目して、「九十九島ひらまさ」を活用した事業の展開を実施します。



## 「九十九島ひらまさ」を活用したメニューの開発・研究

「九十九島ひらまさ」を活用したメニューを開発していただける参加店を募集しています。

(内容)

- ・参画店舗あてに「九十九島ひらまさ」(柵にした状態・およそ200g)をお配りしますので、各店独自の「九十九島ひらまさ」を使用したメニューの開発・研究をしてください。(11月末まで)
  - ・メニューは、「九十九島ひらまさ」を使用していれば、「海鮮丼」「白鉄火」「カルパッチョ」など、各店にお任せします。
  - ・完成したメニューは、別紙報告書にてご報告をお願いします。(提出期限11月30日(木))
  - ・ひらまさは、九十九島海域で獲れたものに限り「九十九島ひらまさ」として使用可能です。
- ※本事業での対象は「九十九島ひらまさ」を活用したものに限りです。  
※「九十九島ひらまさ」を活用したのものには、右のロゴマークをご使用いただけます。



イメージ



## 参画飲食店での「九十九島ひらまさ」を活用したメニューの提供

- ・開発したメニューは可能な限り常時提供してください。(「九十九島ひらまさ」の仕入れ先等、ご紹介できます)
- ・常時提供が難しい場合、期間限定やイベント時などできるだけ「九十九島ひらまさ」メニューの提供にご協力ください。
- ・佐世保らしい食べ方も同時に研究していただき、適宜ご提案ください。  
(例：『柚子胡椒で食べるのが「佐世保流！」』、『出汁でめる海鮮丼』、調味料とコラボ…など)



## 今後の展開について

佐世保を「魚が美味しい街」として認知されるよう、様々なメディアで情報発信を行います！

常時（または期間限定で）「九十九島ひらまさ」をメニューとして提供している飲食店を集約したHPやMAPの作成、共通ツールの制作、SNSなどを活用した情報発信等を計画しています。



HPの制作※プロジェクトの概要、  
参画飲食店紹介など  
メルマガでの紹介



ターゲットに応じた情報発信  
(雑誌掲載、SNS広告、  
タウン誌掲載、WEB掲載など)



観光CV協会公式SNSでの投稿  
PR TIMESなどを活用したリリースなど



佐世保観光コンベンション協会公式サイト  
「海風の国」にて特集ページ作成（イメージ）



飲食店紹介のパンフレット作成（イメージ）



共通ツールの制作（イメージ）

- ・ほかに…
- ・イベントと連携した取り組みをおこないます。  
(例) 来年2月に開催予定の飲み歩きイベント「させぼバル」などのイベントとの連携を検討しています。

## 参加店へのお申し込み方法

・別紙の参加申込書にご記入いただきFAXまたはメールでお申込みください。

**参加申込締切 令和5年10月20日（金）17:00まで**

- ・参加申込店あてへ、10月下旬に「九十九島ひらまさ」（柵）をお渡しいたします。
- ・不明な点やご相談などがございましたらお気軽に下記までお問い合わせください。