



天然のおいしさを、アラスカから。

アラスカシーフードマーケティング協会
Press Release

2017年4月18日

5月5日のかずの子の日を記念 お正月だけじゃない・普段の日にも食べたい『かずの子食べ方アイデア』募集 ～優秀賞3名様にアラスカ産シーフード詰め合わせセットをプレゼント～

アラスカシーフードマーケティング協会（通称 ASMI、本部：米国・アラスカ州ジュノー 代表：専務理事アレクサ・トンコヴィッチ、ウェブサイト：www.alaskaseafood.org/）は、5月5日のかずの子の日（制定：北海道水産物加工協同組合連合会）を記念して、『かずの子食べ方アイデア』を募集いたします。“ポテトサラダにかずの子を入れる”、“かずの子に白あえをかける”など日常でも食べやすいことをテーマに、手軽にとり入れやすいアイデアを募集します。

「かずの子」はニシンの卵。ニシンは『春告魚』ともいわれ、春の訪れをもたらす縁起の良い魚としても昔から愛されています。かずの子は、おせち料理に欠かせない三つ肴のひとつとして数えられてきた伝統ゆえに、お正月にしか楽しめない食材のように思われがちです。近年かずの子は塩抜き、皮むき済みのおさしみタイプや、明太子と合わせた味付けかずの子など、バラエティ豊かなラインアップが揃っています。どれも扱いやすいので、毎日のおかずにも手軽に使えます。アラスカシーフードマーケティング協会は、従来の「かずの子＝お正月」、「塩抜きなどの処理が面倒というイメージを払拭して日常に取り入れて欲しいという思いから、昨年インスタグラマーの中からかずの子アンバサダーを公募し、「かずの子の楽しみ方」をテーマに物取りやテーブルフォトを投稿いただきました。今回はかずの子食べ方アイデアを募集することで、多くの人に日常でもとり入れやすいかずの子を訴求します。



2016年実施かずの子アンバサダー投稿によるかずの子フォト

『かずの子食べ方アイデア』募集要項

募集期間：2017年4月28日～5月12日

応募先 E-mail：asmijapan@alaskaseafood.org

応募方法：ハンドルネームとアイデアをテキストでご記入の上、ご応募ください。写真付き大歓迎！（テキストのみの応募可）

優秀賞：優秀アイデア3名様にアラスカ産シーフード詰め合わせセットをプレゼント

* 優秀賞はウェブサイトにて発表し、応募者に直接メールにてご連絡いたします。

■ アラスカ産かずの子について

アラスカ産のかずの子は、その高い品質と活用度の高さで高い評価をえています。美しく澄んだアラスカの海で育った良質なニシンから大切に取り出し、ていねいに加工されて出荷されています。その特徴は、卵同士の結着が強く、パリパリした歯ごたえが楽しめることです。また、汚染されていないアラスカのクリーンな海で育ったニシンの卵だからこそ安心してご賞味いただけます。



■ かずの子の日について（制定：北海道水産物加工協同組合連合会）

「かずの子の日」は子どもの健やかな成長を願う「5月5日・こどもの日」にちなみ、子孫繁栄の縁起物でもある「かずの子」を食べて、改めて両親（二親=にしん）に感謝し、その日本の食文化を継承し守っていく日として、「かずの子の日」を5月5日に制定されました。



■ アラスカシーフードマーケティング協会について

アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI）は、再生可能な天然資源を利用した経済発展を促進するために設立されたアラスカ州とアラスカ水産業界の官民パートナーシップであり、アラスカの水産業が競争力ある食品産業へと転換していくに当たり重要な役割を果たしています。ASMIはアラスカ産水産商品の価値を向上させるため、食品小売り各社、業務用食品取扱各社、レストランチェーン各社、外食産業各社、大学、料理学校、およびメディア各社を通じて、様々な活動を行っています。さまざまな業界と消費者キャンペーン、広報活動、広告を展開することで効果的に消費者に訴求し、アラスカシーフードのブランドマネージメントとしての機能も果たしています。

本件に関するお問い合わせ先

アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI）日本地区総代理店
担当：古山 tkoyama@aviareps.com TEL 03-3225-0089