



天然のおいしさも、アラスカから、
サステイナブルシーフード

【アラスカシーフードマーケティング協会】

晩秋の候、平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

第一号の配信から間が空いてしまいましたが、アラスカシーフードマーケティング協会 (ASMI)日本事務所の第二号ニュースレターをお送りいたします。

今号では、当協会が直近で行った消費者向けタイアップ企画やSNSキャンペーン、登壇予定のイベント、売り上げ向上や売り場活性化にご利用いただける新しい販促物についてご案内いたします。ぜひご覧いただけましたら幸いです。

お手数とは存じますが、お近くに配信を希望される関係様がいらっしゃいましたら、ASMIJapan@aviareps.com宛にメールでご連絡いただけましたら誠に幸いです。本ニュースレターはASMI日本事務所の登録向けウェブサイトにおいても公開してまいります。

時節柄、ご目薬くださいませ。

アラスカシーフードマーケティング協会 日本事務所

News

お取り寄せ情報サイト「おとりよせネット」にて明太子特集を開始いたしました。

11月10日（火）より、日本最大級のお取り寄せ情報サイト「おとりよせネット」とのタイアップで、アラスカ産明太子の特集ページを公開いたしました。

明太子メーカー4社様のご協力のもと、環境に優しく、しかもおいしい、「こだわりの原料」であるアラスカ産スケソウダラの卵を使用した明太子をおとりよせネット編集部隊の試食コメントとともに紹介いたします。

「手つかずの自然と海が育てた天然のおいしさ

海の恵みの宝庫！アラスカ産明太子4選」

▼PC用ページ

▼スマートフォン用ページ



人気料理研究家 コウケンテツさんのYouTube公式チャンネル「Koh Kentetsu Kitchen」とのコラボレーションを実施いたしました。

人気料理研究家のコウケンテツさんのYouTube公式チャンネル「Koh Kentetsu Kitchen」とのコラボレーションで、真だらを使用したレシピ『甘塩たらとじゃがいもふわふわ卵炒め』が11月6日（金）より公開されています。

【動画】

味付けいらずで絶品！甘塩たらとじゃがいもふわふわ卵炒めの作り方

お鍋の季節に需要が増すアラスカ産真だらの甘塩たらですが、「お鍋以外のレシピを知りたい」という声が多くなってきておりました。それにお応えする意味も込めて、今回のコラボを実施いたしました。

真だらのぷりぷりした食感と、ほのかな塩味を最大限生かした、コウさんらしい身近な食材で手軽に作れるおいしいレシピを、ぜひお楽しみください。

年明けには、コウさんとのコラボ第2弾のレシピの公開も予定しております。



カニカマ1年分が当たる！「親子でカニカマキャンペーン」をSNSで実施いたしました。

2020年10月28日（水）～11月8日（日）まで公式Instagramにて、親子で楽しめるカニカマ料理をつくって応募するプレゼントキャンペーン実施し、たくさんの方にご応募いただきました。

100%天然でサステナブルなアラスカ産スケソウダラのすり身は多くの国内メーカーでカニカマの原料として使用されます。手軽に調理できてアレンジも自在、魚由来の上質なたんぱく質を多く含む成長期のお子さまにもぴったりカニカマを使ったレシピが、期間中多数寄せられました。

簡単でおいしいカニカマレシピ、皆さんからご応募いただいた親子で楽しめるカニカマ料理は公式Instagramにてご覧いただけます。



東京サステイナブルシーフードシンポジウム2020に参加いたします。

アラスカシーフードマーケティング協会は、東京サステイナブルシーフード・シンポジウム2020（オンライン開催）に参加しております。本日11月10日には株式会社そごう・西武様とのジョイントプログラム<そごう・西武、持続可能な水産物「アラスカシーフードの活用事例」>を配信予定です。シンポジウムウェブサイトのライブ配信会場にて、無料でどなたでもご参加いただけますので、ぜひ視聴ください。

シンポジウム概要は以下をご覧ください。

<東京サステイナブルシーフード・シンポジウム2020>

- ・開催期間：2020年11月4日（水）～6日（金）、9日（月）～11日（水）
- ・参加方法：公式ウェブサイトよりライブ配信会場へアクセス（無料）

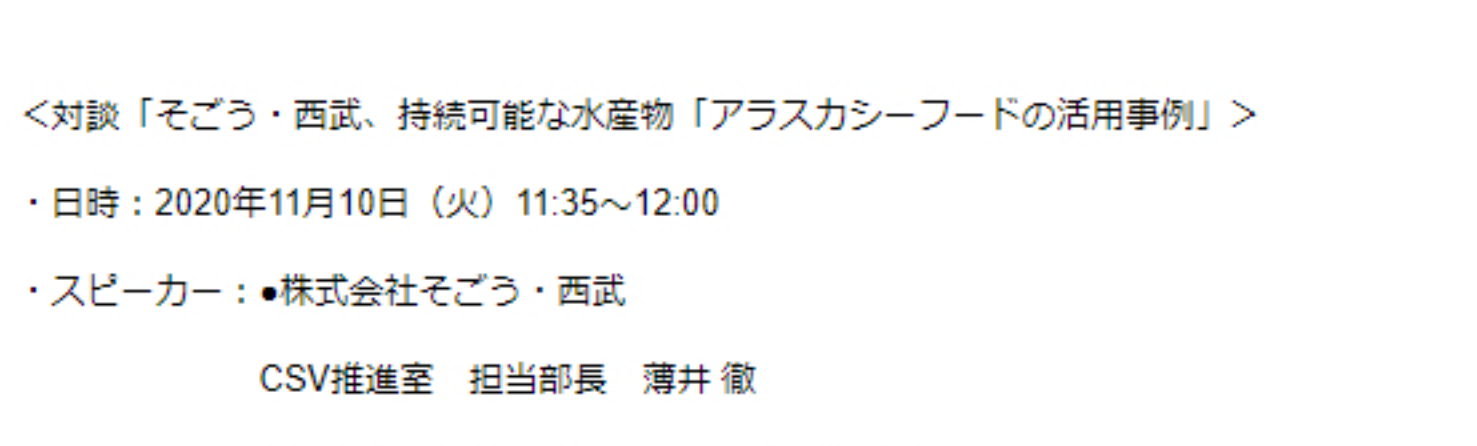
<対談「そごう・西武、持続可能な水産物「アラスカシーフードの活用事例」>

- ・日時：2020年11月10日（火）11:35～12:00
- ・スピーカー：●株式会社そごう・西武

CSV推進室 担当部長 薄井 徹

●アラスカシーフードマーケティング協会

トリードレプレゼンタティブ 家形 晶子



Promotional Tools

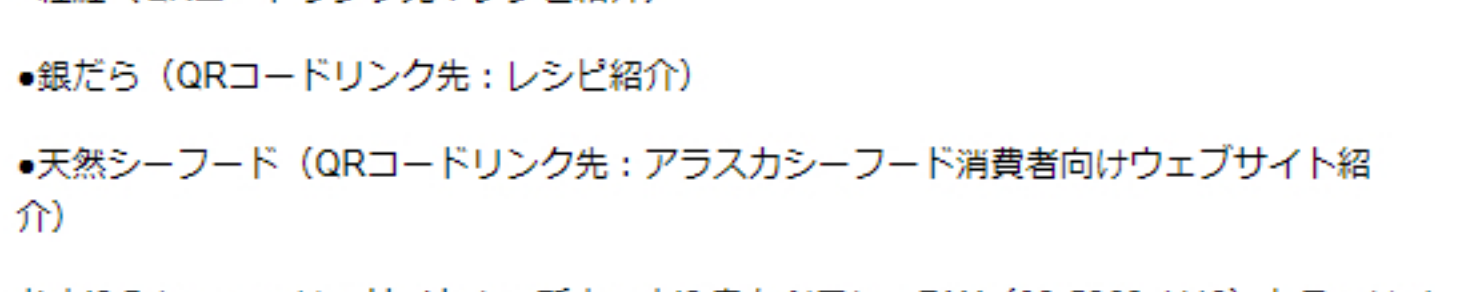
新しくQRコード入りの販促物が出来ました。

アラスカシーフードマーケティング協会ではこのたび、天然でサステイナブルなアラスカ産水産物の魅力を伝える各種販促物に、新しくQRコード入りの販促物を作成いたしました。

現在QRコード入りの販促物でお求めいただけるのは、以下の3種です。貴社のアラスカ産水産物の売上向上はもちろん、売り場活性化によるお客様の来店頻度向上にお役立てください。

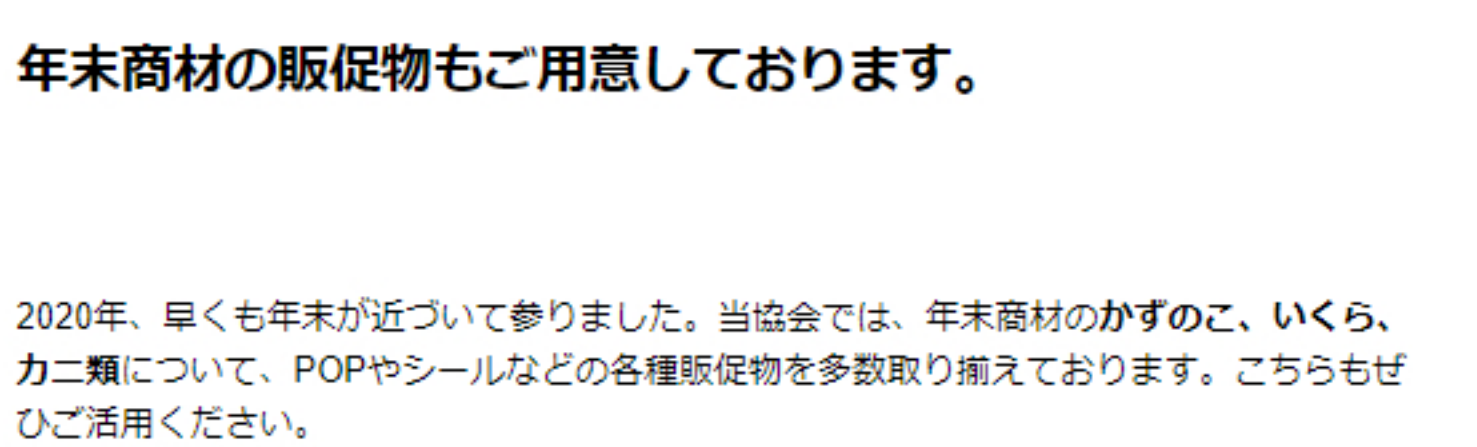
- 紅鮭（QRコードリンク先：レシピ紹介）
- 銀だら（QRコードリンク先：レシピ紹介）
- 天然シーフード（QRコードリンク先：アラスカシーフード消費者向けウェブサイト紹介）

お申込みについては、サイト上の所定の申込書を利用し、FAX（03-5363-1118）あるいはメール（ASMIJapan@aviareps.com）にてご連絡ください。



年末商材の販促物もご用意しております。

2020年、早くも年末が近づいて参りました。当協会では、年末商材のかすのこ、いくら、カニ類について、POPやシールなどの各種販促物を多数取り揃えております。こちららぜひご活用ください。



詳細はこちら

<本ニュースレターに関する問い合わせ先>

アラスカシーフードマーケティング協会 日本事務所

アビアレップス株式会社内
〒160-0008
東京都新宿区四谷三栄町11-16

インターナショナル・プレス
Tel: 03-3225-0089
Fax: 03-5363-1118

ASMIJapan@aviareps.com

<https://japanese.alaskaseafood.org/>

配信停止

This is a Service of AVIAREPS on behalf of Alaska Seafood Marketing Institute as its official representative.
[About AVIAREPS](#) | [Update your Preferences](#) | [Unsubscribe](#) | [Legal Notice](#) | [Imprint](#)

You received this email MESSAGE due to your membership, participation or interest in Alaska Seafood Marketing Institute. Information about Alaska Seafood Marketing Institute doesn't fit to your interests or you search for other Tourism Information? [UPDATE Your Preferences](#)

アビアレップス株式会社

〒160-0008
東京都新宿区四谷三栄町11-16
インターナショナル・プレス

© Copyright by AVIAREPS 2019. All rights reserved.

[No information anymore?](#)