

輪島の海女が採った「もずく」磯の香り豊かな旬の味をぜひご賞味あれ！ 石川県産水産物 復興応援メニューを農林水産省の『あふ食堂』にて実施

震災復興の歩みを続け、今夏、本格解禁された石川・輪島の「もずく漁」の応援消費を目的に期間限定販売

飲食事業と水産事業を併せもつ株式会社 SANKO MARKETING FOODS(本店:東京都中央区、代表取締役:長澤成博、証券コード:2762、以下「当社」)は、受託運営を行う官公庁職員食堂『農林水産省 あふ食堂』において、2025 年 10 月 6 日(月)～10 月 10 日(金)の間、水産庁「消費者の部屋」展示とのコラボレーション企画を実施。期間中、『あふ食堂』では輪島の海女が採った「もずく」「サザエ」のほか、「甘えび」をはじめとする水産物や、金沢の食文化に彩りを持たせてきた伝統野菜「加賀野菜」を含む農産物、地理的表示(GI)保護制度にも選定されている能登地方に伝わる味「いしり・いしる」を織り交ぜて、石川県産食材の魅力と郷土の味を堪能できる特別メニューを提供いたします。



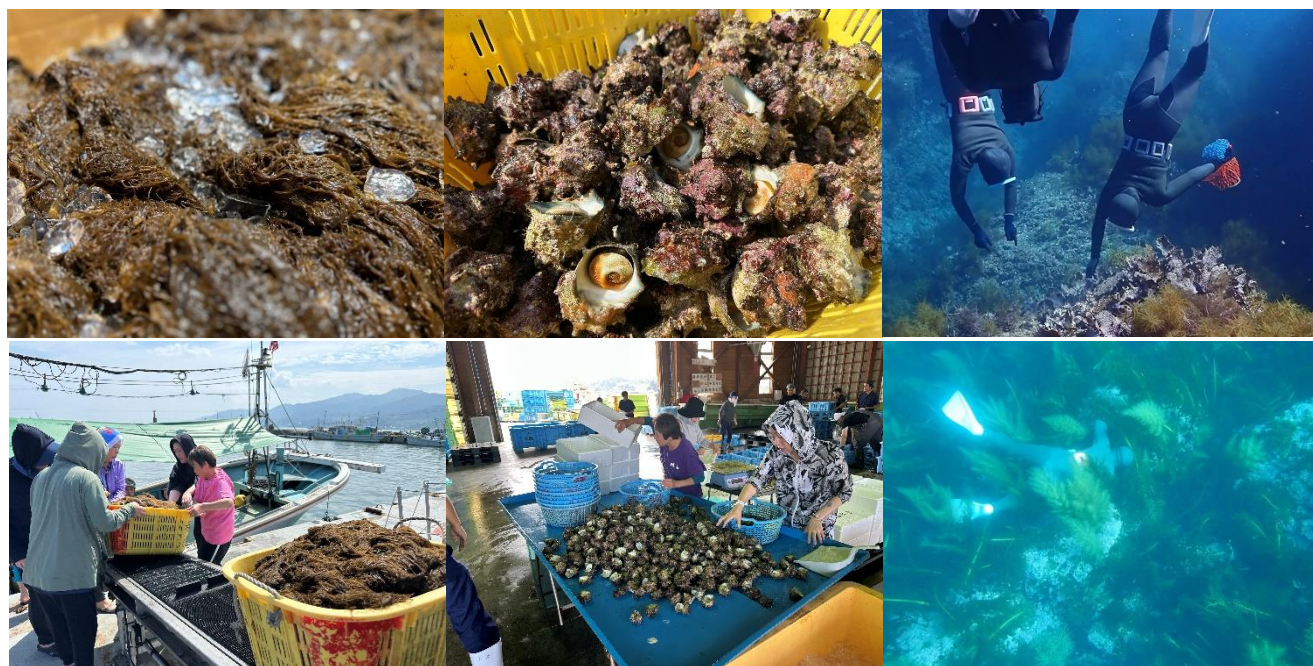
復興を支える「食」のチカラ

本イベントは、令和 6 年の能登半島地震からまもなく 2 年。石川県の水産業の復旧・復興を、改めて応援するため企画されました。実施期間、『あふ食堂』では輪島の海女が採った「もずく・サザエ」のほか、「甘えび」をはじめとする水産物や、金沢の食文化に彩りを持たせてきた伝統野菜「加賀野菜」を含む農産物、地理的表示(GI)保護制度にも選定されている能登地方に伝わる味「いしり・いしる」を織り交ぜて、石川県産食材の魅力と郷土の味を堪能できる特別メニューを提供いたします。

石川県は震災からの復興の歩みを着実に進め、水産業は地盤が大きく隆起するなどして特に被害の大きかった輪島港にて 2024 年 11 月のズワイガニ漁解禁から再開。港や荷捌き所の復旧に伴い出荷が徐々に回復し、県や国の支援による冷蔵設備や流通インフラの整備も進んだことで、東京や大阪の市場にも石川県産の水産物が再び並ぶようになりました。さらに、仮設住宅の整備や道路・観光地の復旧、地域の飲食店や観光業との連携強化により、地域経済には明るい兆しも見え始めています。

一方で、震災から時間が経過するにつれ、被災地への関心や支援が次第に薄れ、今なお復旧・復興へ取り組みを続けている方々への援助や応援が停滞しつつある現状もあります。

こうした状況を踏まえ、当社では石川県の「食」を通じた応援消費を呼びかけ、本イベントを実施いたします。食べることで被災地を支え、復興への取り組みを続ける方々を、当社は応援してまいります。



輪島の海女が伝える、復興への想い

このたび水産庁の「消費者の部屋」展示では、輪島の海女の方々が来省し、10月9日（木）12時から復興の取り組みに関するパネル展示や解説を行う予定です。輪島の海女漁は2025年7月に度重なる記録的な豪雨の影響で延期されていましたが、今夏、1年半ぶりに本格再開しました。しかし、震災前の水準に戻るにはなお数年を要するとされており、継続的な支援が不可欠です。地元の海を愛し、復興への勇気を与える存在として、輪島の海女の方々は今も活動を続けています。

限定メニューのご紹介

●石川県産ブリのいしり焼き～加賀野菜五郎島金時蜜煮添え～ 1,180円

日本海沖で水揚げされたブリを使用。「いしり・いしる」とは、日本三大魚醤のひとつとして知られる石川県能登半島に古くから伝わるイカの内臓やイワシなどの原料に塩を混ぜて長期間発酵・熟成させ作られた調味料。醤油のような風味を持ち、料理に深い旨味をもたらします。添え物の加賀野菜「五郎島金時」の蜜煮との相性も抜群。



●石川県産メギスの唐揚げ～スパイスカレー風味～ 1,180円

石川県でメギスと呼ばれている魚は、正式には「ニギス」と言われ、石川県は全国でもトップクラスの漁獲量。底曳網漁で四季を通じて漁獲され、脂がのった白身は淡泊でクセがなく、地元ではつみれ汁、煮付け、フライ、干物などさまざまな料理で親しまれています。本メニューではカレーパウダーで風味づけをし、スパイスが食欲をそそる一品へ仕立てました。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com

●石川県産甘えびフリットカレー 1,000 円

石川県を代表する水産物「甘えび（ホッコクアカエビ）」は、石川県沖合の深い海底に生息し、9 月～12 月に旬を迎えます。石川県のプライドフィッシュに選定されており、トロツとした舌ざわりと、とろけるような甘みが特徴。お召し上がりの際は、甘えびのヒゲにご注意ください。



●郷土“海女採りさざえめし”と石川県産甘えびの刺身 1,300 円

輪島の海女が素潜りで獲ったサザエのきざみを使った、磯の香り豊かな炊き込みごはん風に仕上げました。サザエ料理は、地元では漁が始まる 7 月頃に店頭に並び、石川県を代表する郷土料理のひとつとして知られています。本メニューでは、サザエのコリコリとした歯切れ良い食感と、甘えびのトロツとした濃厚な旨味に、郷土の味を感じていただけます。



●石川県産真鯛の刺身～加賀野菜加賀れんこん包み～ 1,180 円

●石川県産海女採りサザエカレー 1,100 円

●海女採りもずくの汁物 ※日替麺以外の全メニューにて提供

※価格は税込表記です。

※期間中、週替スペシャル定食のカテゴリはお休みをいただきます。

※写真はイメージです。一部、産地からの仕入れ状況により、盛り付けを変更してご提供させていただく場合がございます。

※「あふ食堂」は農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

※一部の受託食堂は職員のための利用となり、一般の入館などは出来ませんのでご容赦ください。

水産庁「さかなの日」×『あふ食堂』 魚食文化の未来



水産庁では、毎月 3 日～7 日を「さかなの日」と制定しています。水産資源は元来持続可能な資源であることから、「魚を選択して食べる」とSDGs の達成に向けた消費行動であるとの考えのもと、水産物の消費拡大に向けた取り組みを水産庁が官民協働にて推進するため、2022 年 10 月に「さかな×サステナ」をコンセプトとして「さかなの日」が制定されました。日本には豊かな海洋環境に恵まれ、多種多様な魚が漁獲され地域ごとに独自の魚食文化が育まれてきました。しかし、魚の消費量は年々減少しています。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com

水産 6 次産業化に取り組む当社では、「さかなの日」をきっかけに魚を食べることの大切さを再認識し、おいしい魚を未来につないでいきたいと考えています。農林水産省『あふ食堂』をはじめ、当社が受託運営する食堂でも、毎月 3 日～ 7 日に各食堂で「さかなの日」にちなんだ魚メニューを提供。

魚には、私たちの生命維持に欠かせないタンパク質や DHA、EPA などの栄養素が豊富に含まれています。また、日本は四方を海に囲まれており、古来より魚とともに歩んできた食文化の歴史が刻まれています。

当社は自らが漁業に従事し、さらに東京・豊洲の大卸業をグループ会社として営んでおり、日本各地の漁業従事者や水産事業者と深いつながりを持つため、当社でしか出来ない取り組みを展開しています。今もなお困難な状況に立ち向かう石川県の産地や水産事業の前向きな取り組みを広く発信し、「さかなの日」を通じて水産物の消費拡大を図る啓蒙活動を、グループ全体で推進してまいります。

『あふ食堂』のご紹介

「あふ」は、「Agriculture, Forestry, Fisheries and Food」(農業、林業、漁業、食品)の頭文字から取りました。また同時に、古語では「会ふ(出会う)」、「和ふ(混ぜ合わせる)」、「餐ふ(食事のもてなしをする)」という意味を持つことから名付けられました。

「食の責任官庁 農林水産省」にふさわしい食堂づくりを目指し、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用したメニューを開発し、メニューは週替わりで毎日 8 種、ボリュームも満点！ 福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送した魚を使用し、産地の魅力を発信しています。

店名：農林水産省 あふ食堂

住所：東京都千代田区霞が関 1 丁目 2-1 農林水産省本館 B1 階

TEL：03-6206-7990

営業時間：平日 11:00～14:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日(閉庁日は休み)

公式ホームページ：<https://afu-shokudo.studio.site/>

公式Instagram：https://www.instagram.com/afu_shokudo/



弊社食堂にて産地の PR をしたい皆様へ

ご当地「食」の PR、および、その魅力等を『あふ食堂』より発信いたします。

次世代につないでいきたい伝統的な郷土料理、都道府県民に愛されている「県民食」、ほかの都道府県の人にぜひ食べてほしい地元の自慢料理、地元名店のレシピをメニューで再現および食堂メニューへのアレンジ等、企画協働にご興味がある方は下記までお問い合わせください。

【産地 PR に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 担当：小川

T E L：03-6206-7990 メールアドレス：kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com



【会 社 名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS

【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号三慶ビル 2 階

【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2

【代 表 者 名】代表取締役社長 長澤 成博

【設 立】1977 年 4 月

【事 業 内 容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営

【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>

【2025 年 9 月定時株主総会動画】https://youtube.com/live/zqMmXf_0_Oc

【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>

【 X 】https://twitter.com/sanko_mf/

【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/

【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149VzIJya7A/>

【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY!」】<https://crazyaboutfishery.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛

メールアドレス：pr-all@sankofoods.com