

# ハマの名店とハマの市場が強力タッグで産地を応援



## 有名シェフのレシピと今だけの特別メニューを提供

横浜中央卸売市場では、新型コロナウイルスの影響を受ける国内の水産事業者や飲食店を支援するために、横浜魚市場卸協同組合が中心となり、国産魚介類の生産者やNPO法人横浜ガストロノミ協議会と連携し、5種の国産魚介類（ぶり・真鯛・サーモン・ほたて・まぐろ）を使用したレシピ集「LOVE&FISH」を発行しました。

合わせてレシピ掲載の飲食店が期間限定で特別メニューを提供する「横浜市場フェア」を開催します。

なお、記者の皆様に向けた発表会を開催しますのでぜひお越しください。

### 【発表会詳細】

■開催日時：令和3年4月19日（月）15：00～15：45（終了予定）（14：30受付開始）

■開催場所：横浜中央卸売市場本場 水産物部卸売場（横浜市神奈川区山内町1）

■説明者：横浜魚市場卸協同組合 理事長 布施是清

NPO法人横浜ガストロノミ協議会 飯笹光男理事長、齊藤悦夫様、竹田直人様、丸山修司様、大井務様、野田一寿様

柿島養鱒株式会社 岩本いづみ様、日本水産株式会社 前澤謙二様

■説明内容：事業趣旨の説明、食材の展示・説明、メニューの解説など

※生産者や横浜市場フェア実施店舗のシェフへの直接取材が可能です。

また、レシピ集制作で使用した画像や、横浜市場フェア紹介動画データの提供が可能です。（動画データについては、4月19日（月）以降に公開しますので、提供は19日以降となります。）

### 横浜市場フェアの概要

レシピ掲載の生産者から横浜中央卸売市場へ入荷された国産魚介類を使用して、NPO法人横浜ガストロノミ協議会の11店舗で特別メニューを提供します。

※横浜市場フェアにお越しの際は、感染症対策にご協力をお願いします。

### 【開催期間】

令和3年4月26日（月）～5月9日（日）

### 【横浜市場フェア実施店舗】

- シェ・フルール横濱 ●ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル イタリア料理「ラ ヴェラ」
- ストラスヴァリウス ●横浜ベイホテル東急 オールデイダイニング「カフェ トスカ」 ●レストラン ペタル ドゥ サクラ ●ビストロ酒場 Marine Club ●インターナショナル キュイジーヌ サブゼロ
- Hitotsu ●浜懐石 つねとら ●崎陽軒 イルサッジオ ●崎陽軒 嘉宮



裏面あり

レシピ掲載メニュー  
(イメージ)  
詳細は各店舗へお問い合わせ  
させていただきます。

# 「LOVE&FISH」 レシピ集

## レシピ集



レシピ集には、NPO 法人横浜ガストロノミ協議会のシェフが日本の魚の美味しさを改めて知ってほしいとの思いで考え抜いた 22 のレシピを掲載しています。

また、このレシピは、家庭で美味しく出来る魚料理をコンセプトに、シェフが何度も試作を繰り返してできたレシピです。

その他、国産魚介類のおいしさに迫るコラムを掲載して、国産魚介類の魅力情報を発信しています。

### 【配架場所】

横浜市 18 区役所、観光案内所（横浜駅・桜木町駅・新横浜駅）、横浜市場フェア実施店舗

### 【ホームページ】

横浜市ホームページでレシピ集を公開しています。

URL:<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/kigyoshien/chuoshijo/promotion/reshipilovefish.html>

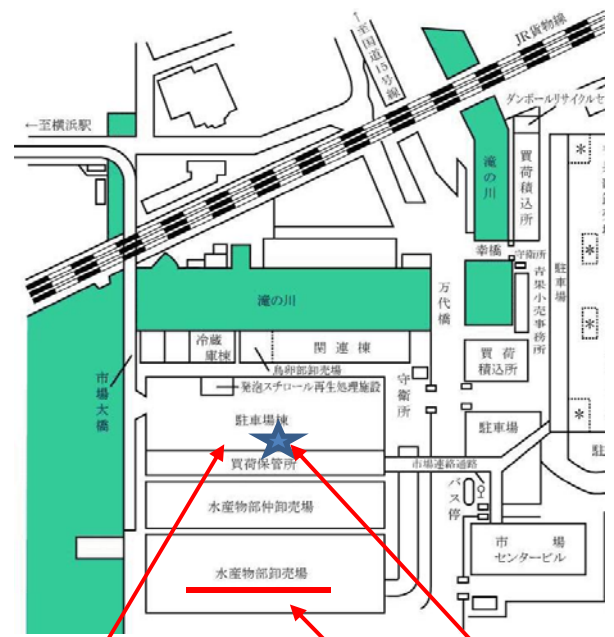
## NPO 法人横浜ガストロノミ協議会

横浜を「世界に通用するグルメ都市」にするという構想のもとに集い、発足し、明治の開港以来、和・洋・中の「豊かな食文化を育んできた街・横浜」をアピールし、子供や大人の食育活動、次世代の食の担い手の育成活動、地産地消を伝える活動などを行っている団体です。

## 横浜魚市場卸協同組合

水産物を取り扱う仲卸業者として構成員の相互補助、経済的地位の向上を図ることを目的に設立された事業協同組合で、卸会社や開設者と連携して、市場開放や魚を用いた料理教室、児童向けの学校への出前授業などの活動を行っています。

発表会開催場所（案内図）



お車でお越しの際は、こちらの駐車場をご利用ください。

会場

受付場所

※本件は、横浜経済記者クラブへも同時発表しています。

お問い合わせ先

【市場プロモーションに関すること】

経済局中央卸売市場本場経営支援課長 藤咲 貴裕 Tel 045-459-3331

【横浜市場フェア、発表会、レシピ集に関すること】

横浜魚市場卸協同組合事務局長 市川 悦雄 Tel 045-459-3400 (8:00~14:30)