

資料 4 「寿司といえば、富山」PR イベント きときと射水市フェアを開催します

新湊漁港で水揚げされた海産物を使った寿司を中心としたメニューを提供する「きときと射水市フェア」を開催します。本市の魅力ある「寿司」、「食」を首都圏に向けて発信し、本市への誘客を図るものです。

1 概要

(1) きときと射水市フェア

期 間 10月1日(火)～11月30日(土)

会 場 東京都港区赤坂 センチュリオンホテル グランド赤坂
別館ヴィンテージ「農村BASE食堂」

営業時間 午前7時～午後9時 (ラストオーダー午後8時)

内 容 ホテル宿泊者、サウナ利用者、一般客に対して、新湊産海産物、射水市産農産物を使用した寿司を中心に提供

○メニューの一例

握り寿司盛り合わせ、海鮮きらめき丼、いみずサクラマスのポキ丼、各種定食など

○使用食材

- ・海産物 シロエビ、ベニズワイガニ、ズワイガニ、ホタルイカ、いみずサクラマス、その他新湊産鮮魚
- ・農産物 新米コシヒカリ、富山ブラック枝豆、水島柿、その他射水産野菜

○特産品販売

水産加工品、お米、食香バラ生体水など

○観光パンフレット等の配布

(2) 射水市デー

日 時 11月13日(水) 午後6時～午後9時

会 場 同ホテル 農村BASE食堂(貸切)

定 員 30名(予定)

会 費 12,000円(税込) ※飲食代含む

内 容 イベントに関心を持たれた方や、ご来店されたお客様を対象に、本市の魅力のPRや漁業者・生産者との交流・親交を図ります。参加者には「寿司といえば、富山」や、本市の食の魅力をSNS等で広く情報発信していただくことで、認知度、観光意欲度が高まることを期待するものです。

※完全予約制のため、3日前までに、農村BASE食堂のLINE又は店舗直通電話への予約が必要です。

寿司といえば、富山 「きときと射水市フェア」開催!

2024年10月1日(火)～11月30日(土)



農村BASE食堂

東京都港区赤坂3丁目10-13 センチュリオンホテルグランド赤坂 別館 ヴィンテージ1F

立山連峰から注ぎ込む栄養豊富な河川水や海底湧水が多く、魚介類をひきつけ、水深1,000mを超える深海を有する富山湾は、能登半島と佐渡島に囲まれ、「天然のいけす」とも称され、日本海に生息する魚種800種類のうち500種類が生息しています。中でも、射水市新湊漁港では、シロエビやベニズワイを代表とし、プリヤホタルイカ富山県のブランド魚の全てが水揚げされると県内唯一の漁港としても知られています。

今回、国内外で人気の「寿司」をきっかけに、富山に関心を持ってもらい、富山に來たいと思う方々を増やしていこうとの「寿司といえば、富山」キャンペーンとともに射水市の食の魅力を体感してもらおうと、東京赤坂にある「農村BASE食堂」で2ヶ月間集中したキャンペーンを展開いたします。

目玉
商品



新湊漁港で上がった茹でたての ベニズワイを赤坂で!

新湊漁港で揚がったベニズワイガニを赤坂で!

日本一の市場評価を誇る新湊産ベニズワイガニを随時赤坂へ発送!お客さまには新鮮なベニズワイガニをお値打ち価格でご提供いたします。



メニュー例(ランチ)



富山湾の寿司セット

新湊漁港直送魚介のお寿司

1,540円 (単品 1,100円)



いみず海鮮丼セット

いみずサクラマスや新湊の魚の海鮮丼

1,430円 (単品 990円)



海鮮キラメキ丼セット

新鮮な魚と野菜で宝石箱のような丼

1,650円 (単品 1210円)

農村BASE食堂

東京都港区赤坂3丁目10-13 センチュリオンホテルグランド赤坂 別館 ヴィンテージ1F

Tel.080-3388-8700(店舗直通) 公式サイト: <https://nousonbase.jp/>

Instagram

