



報道発表資料の配付日時 2月14日(月) 14時00分

発表項目 (行事名)	日高の海の幸フェス 第2弾 ～日高のお魚スペシャリテ～の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>日高振興局では、秋サケなど主要魚種の不漁、コロナウイルス感染症の影響による需要の低下、赤潮等による斃死被害等、今までに無い大打撃を受けた日高管内漁業者・漁協を応援し、地域を盛り上げるため「日高の海の幸フェス」に取り組んでいます。</p> <p>フェス第2弾は札幌での日高の水産物の認知度向上・消費拡大を目的として、ポールスター札幌様にご協力をいただき、下記の通り『日高のお魚スペシャリテ』を開催します。</p> <p>スペシャリテはフランス語でオススメ料理を意味し、マツカワ、タラ、ホッキなど日高の魚を厳選した、春の訪れが感じられる「ひだかのおさかな旬選ランチ」を週替わりで2種類提供いたします。この機会に是非ご堪能ください。</p> <p>また、21～25日(23日を除く)は旬選ランチに日高昆布のプレゼントが付いており、自宅に帰っても日高の海の幸を楽しめる内容となっております。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>【実施日時】令和4年2月21日(月)～3月4日(金)の平日 11:30～14:30 (L.O. 14:00)</p> <p>【場 所】ホテルポールスター札幌 1階レストラン 札幌市中央区北4条西6丁目</p> <p>【内 容】平日限定ウィークリーランチ 春の訪れ「ひだかのおさかな旬選ランチ」 1日限定20食 1,200円</p> <p style="text-align: right;">以上</p>		
参考	◎フェス第1弾『日高の海の幸料理365日投稿チャレンジ』HP <a href="https://www.hidaka.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sis/87749.html">https://www.hidaka.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sis/87749.html</a> 1月1日から毎日投稿中!!		

報道(取材)に当たってのお願い	この他、第3弾以降の取組も検討しており、準備が整い次第お知らせしますので、厳しい状況にある漁業者・漁協をはじめとした日高管内全体を応援し地域を盛り上げるため、積極的な日高水産物のPR報道をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	(場所) 水産記者クラブ、日高振興局記者クラブ	

担当 (連絡先)	日高振興局産業振興部水産課 水産課長 澤田 和明 (0146) 22-9321 (直通) 漁政係長 橋本 雄太郎
-------------	---

日高の豊かな海の幸フェス 第2弾

7 towns, colors.  
HIDAKA

# 日高のお魚スペシヤリテ

産の訪れ「ひだかのおさかな旬選ランチ」  
@ホテルポールスター札幌



2022

2. 21 (月) → 3. 4 (金)

▶ 会場：ホテルポールスター札幌1階レストラン

「Dining & Bar 179」

▶ 11:30 → 14:30 ウィークリーランチ(平日限定)

※L.O. 14:00

▶ 日高の魚を使ったランチスペシヤリテを開催します！

▶ 1日限定20食のご提供！

▶ さらに21日～25日は日高昆布をプレゼント！（23日(水・祝)を除く）

フェス第1弾「日高の海の幸365日投稿チャレンジ」実施中！過去の投稿はこちら ▶

主催：北海道日高振興局産業振興部水産課漁政係（連絡先：0146-22-9321）

