

発表項目 (行事名)	三井物産株式会社・エームサービス株式会社と連携した 「道産ホッケ料理イベント」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>道産水産物営業プロジェクトチームは、道産ホッケの消費拡大を目的に、三井物産株式会社と、同社のグループ企業で社員食堂・給食事業を全国展開するエームサービス株式会社との協働で新たなホッケ料理の開発を進めてきました。</p> <p>令和5年5月25日に実施した試食会・意見交換会を踏まえて、下記のとおり「道産ホッケ料理イベント」としてエームサービス株式会社が運営する食堂等で開発したホッケ料理を提供しています。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>日程：令和5年6月24日(土)～7月31日(月)          場所：道内18箇所(札幌市、旭川市、苫小牧市、函館市等10市町)          提供メニュー：①真ホッケフライ 山わさびディップ、②真ホッケのひつまぶし、③真ホッケの塩昆布天、④真ホッケ蕎麦、⑤真ホッケのアクアパッツァ風パスタ</p> <p>※開催場所により提供メニューや期間が異なります。</p> </div> <p>この度、イベントの趣旨に御理解・御賛同をいただき、イベントメニューを提供している医療法人溪仁会 手稲溪仁会病院の御協力の下、本件に関する取材日を次のとおり設けますのでお知らせします。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>日時：令和5年7月24日(月) 11:00～12:00          場所：手稲溪仁会病院D棟4階「ひだまり食堂」          (住所：札幌市手稲区前田1条12丁目1番40号)          対象メニュー：真ホッケのひつまぶし          備考：取材していただける場合は、準備の都合がありますので、<u>7月21日(金)15時までに</u>、水産林務部総務課水産企画係(担当：下村(TEL:011-204-5457))までご連絡ください。</p>		
参考			

報道(取材)に 当たってのお願い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・道産水産物の消費拡大に向けた取組のため、積極的な取材をお願いします。</li> <li>・一般利用者への方のインタビュー等のご遠慮ください。また、医療職員へのインタビュー等については、取材前に本人の承諾確認をお願いします。</li> </ul>		
他のクラブ との関係	同時配付 同時レク	水産記者クラブ	

担当 (連絡先)	水産林務部総務課 (担当者：企画調整担当課長 成澤) TEL ダイヤルイン 011-231-4111 内線28-151 公用スマホ 011-585-6104(自動音声案内後に41596)		
-------------	---	--	--



AIM SERVICES CO., LTD.

7/24  
event date

月曜日



地産地消・地域産品の活用による  
地域活性化へつながることで  
「SDGsの取組み」へ貢献

エムサービスは、持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

# 真ホッケのひつまぶし

ホッケの蒲焼きを  
まずはそのまま堪能し、  
最後は出汁茶漬けにして  
二度お楽しみいただけます



道産水産物営業PJチーム × 三井物産株式会社 × エムサービス株式会社