

本件連絡先

泉南市市民生活環境部産業観光課

課長:大原 担当:鶴戸、浜口

TEL:072-483-9974

Mail: nourin@city.sennan.lg.jp

令和元年11月26日

泉南市報道提供資料
報道機関 各位

泉南市秘書広報課長 古木 孝彦
(広報担当:吉野谷)

「泉南あなご PR 大作戦！」及び「ふるさと納税」について

大阪府の南部に位置する泉南市では、古くからアナゴ漁が盛んで、水揚げされたアナゴは押し寿司や天ぷら等に使用され、伝統食材のひとつとして市民に親しまれてきました。しかし、この十数年でアナゴの漁獲量は激減しています。

岡田浦漁業協同組合では、この激減する泉南市のアナゴの保全・再生を図り、水産業の振興並びに市全域の活性化を図るため、「近畿大学水産研究所」及び「泉南市」の産官学連携により、アナゴの養殖事業に取り組んでいます。

養殖したアナゴを「泉南あなご」と銘打ち、泉南市のふるさと納税返礼品への提供やイベント等に出品しPR等を行っています。

今年も、その「泉南あなご」料理が泉州及び和歌山のお店に。また、泉南市のふるさと納税返礼品にそれぞれ登場します。是非ご賞味下さい。

記

期間 「泉南あなご PR 大作戦！」
12月1日(日)～22日(日)

「ふるさと納税返礼品」
限定50セット

内容 「泉南あなご PR 大作戦！」
別添各店舗にて各料理がご賞味できます。

「ふるさと納税返礼品」
タレ焼き・白焼き2種類4尾をお届けします。

泉南あなご
PR大作戦!

2019

食べに来てや!

岡田浦漁協と近畿大学が連携して育てた



穴子は
泉南市の
伝統食材
です。



泉南市マスコットキャラクター
「泉南熊寺郎(くまじろう)」通称「せんくま」

期間
限定

泉州&和歌山のお店に登場!

実施期間
22日間のみ

令和
元年

12/1(日)~22(日)



やっとの思いで皆様にお届けできる“泉南あなご”。 是非お店で味わってくださいね! **要予約**

※数に限りがございますので、ご来店前に必ずお料理内容やご予約人数をご確認ください。

この10数年で漁獲量が激減している泉南市の伝統食材“穴子”。この伝統の保全・再生に向け、岡田浦漁業協同組合では平成27年度から近畿大学水産研究所の技術指導のもと、穴子の養殖事業に取り組んでいます。養殖した穴子は「泉南あなご」と命名されました。

参加店の料理一例

※その他のメニューは直接店舗にお問い合わせください。



1 穴子つくし御膳



2 泉南あなごごぼうのアーヒージョ



3 泉南あなご天丼



4 泉南あなごの中華風南蛮漬けサラダ

1 とろろ庵



☎073-431-7915
和歌山市北土佐丁50
営業/11:00~LO 14:00
17:00~21:30(入店20:00迄)
休/水曜 P/あり

2 菓 sumi



☎0725-43-0123
和泉市府中町1-24-6 西辻マンション1F
営業/ランチ 11:30~15:00 (LO 14:00)
ディナー 17:00~00:00
(ワートLO 23:00, ドリンクLO 23:30)
休/不定休 P/あり

3 花ざと



☎072-455-1120(レストラン予約専用)
泉佐野市泉州空港北1番地
(関西国際空港内)
営業/ランチ 11:30~14:30(土日祝は15:00まで)
ディナー 17:30~21:30
休/なし P/あり

4 オールティダイニング
「ザ・ブラスリー」



☎072-455-1120(レストラン予約専用)
泉佐野市泉州空港北1番地
(関西国際空港内)
営業/ランチ 11:30~14:30(土日祝は15:00まで)
ディナー 17:30~21:30(土日祝は17:00から)
休/なし P/あり

泉南市のふるさと納税返礼品に
限定50セットで、
泉南あなごが登場しています!

ふるさとチョイス、
泉南市のHPから
お申し込み下さい!

