

本件連絡先

泉南市 産業観光課 担当:高山、濱口

TEL:072-483-9974 Mail: nourin@city.sennan.lg.jp

平成29年11月10日

泉南市報道提供資料

泉佐野市政記者クラブ 各位

泉南市秘書広報課長 古木 孝彦
(担当 明石)

報道関係者、行政及び関連団体
限定の参加となります。

「泉南あなごを活用した地域振興に関する連携協定 調印式」

及び

「泉南あなごPR大作戦！2017ー食べに来てや！泉南あなごー プレ発表会」
のお知らせ

この10年間で10%にまで漁獲が落ち込んだ泉南市の伝統あるアナゴ。岡田浦漁業協同組合では、アナゴの保全・再生に向けて近畿大学水産研究所の技術指導のもと養殖に取り組む「泉南あなご」のブランド化に向け、下記のとおり開催することとなりました。

1. 開催日時：平成29年11月22日（水）
午後1時～午後2時30分頃（第1部及び第2部）
2. 場 所：関西空港会議場 白鳥の間（ホテル日航関西空港内）
3. 内 容：（※第1部のみ、または第2部のみのお出席はご遠慮頂いております。）

○はじめに

- 1) 挨拶：近畿大学水産研究所 教授 家戸 敬太郎氏 他
- 2) 養殖アナゴの取組み状況説明：岡田浦漁業協同組合

○第1部

別紙1参照

連携協定調印式

- ・岡田浦漁業協同組合 代表理事組合長 角井 秀喜
- ・ホテル日航関西空港 総支配人 高橋 信行
- ・泉南市 市長 竹中 勇人

○第2部

別紙2参照

～12月1日から10日の期間限定開催！～

泉南市内の厳選店に初登場！

泉南あなごPR大作戦！2017ー食べに来てや！泉南あなごー プレ発表会
(運営体制（第2部）)

- ・主催：岡田浦漁業協同組合
- ・協力：ホテル日航関西空港

第2部では、泉南市内4店舗とホテル日航関西空港が提供する「泉南あなご料理」の試食を行います。試食取材をご希望の方は、連絡先の泉南市担当までご連絡下さい。

【参考】

- 泉南市は、大阪府内でアナゴ漁獲量トップクラス。
平成16年から平成27年までの市町村毎のデータでは、4か年(H17、H20、H26、H27)を除き漁獲量1位を誇る。
- 漁獲量は減少の一途をたどっている。
(平成16年：140t→平成26年：14t)
- 平成27年度より、近畿大学水産研究所の技術指導のもと、岡田浦漁業協同組合が主体となり泉南市と連携し、アナゴの養殖事業に着手。平成28年度、ふるさと納税返礼品として全国デビューしあっという間に完売(限定60件)
- 平成29年12月、店舗での提供を初めて開始する。
(期間・数量限定、泉南市内8店舗及びホテル日航関西空港のみで提供)
- アナゴは泉南市の伝統の証。
泉南市マスコットキャラクター「泉南熊寺郎」
の右手の刀はアナゴがモチーフ



泉南市マスコットキャラクター
「泉南熊寺郎」：右手には「アナゴの刀（アナゴ丸）」

11月22日
第1部

泉南あなごを活用した地域振興に関する連携協定 調印式

【岡田浦漁業協同組合、ホテル日航関西空港、泉南市】

岡田浦漁業協同組合（代表理事組合長：角井秀喜）、ホテル日航関西空港（総支配人：高橋信行）、泉南市（市長：竹中勇人）は、養殖アナゴ「泉南あなご」の活用を通じて地方創生を実現し、地域振興を図るため、連携協定を締結します。

1. 連携協定締結の背景

岡田浦漁業協同組合が実施するアナゴの養殖事業は、近畿大学水産研究所の技術指導のもと平成27年度より鋭意取り組んでいるところです。

現在、岡田浦漁業協同組合では、ブランド化を推進し、事業の確立に必須となる強力な販路を確保していくことが喫緊の課題となっており、広く「泉南あなご」をPRする発信の拠点を模索しているところです。

一方で、ホテル日航関西空港は、レストランで使用する食材に強いこだわりを有し、国内外から訪れるお客様に対し、食材を通して泉州、関西、日本を体感して頂くことを企業理念としています。

これに、「泉南あなご」を活用した地域振興を目指す泉南市を加え、三者それぞれの「泉南あなご」に期待する思いが合致したことにより、このたび連携協定の締結に至りました。

2. 協定締結の目的

この協定は、養殖アナゴ「泉南あなご」を泉南市の地方創生に資する地域資源として位置付け、岡田浦漁業協同組合、ホテル日航関西空港及び泉南市の連携により、これを広く活用し、PRすることで、漁業振興の枠を超えた市域さらには泉州地域の活性化及び発展を図ることを目的とします。

3. 主な連携事項

- 1 ブランド化に資する取組みへの円滑な供給体制の構築
- 2 養殖アナゴ「泉南あなご」の活用によるブランド化に資するPRの展開
- 3 情報の共有化と連携した情報発信の展開

4. 今後の展開

泉南あなごPR大作戦！2017ー食べに来てや！泉南あなごーの開催と併せ、平成29年12月1日からホテル日航関西空港内レストランでの泉南あなごを活用した料理の提供を行います。

11月22日
第2部

泉南あなご PR 大作戦！2017ー食べに来てや！泉南あなごー
プレ発表会

1. 実施目的

泉南あなご PR 大作戦！2017ー食べに来てや！泉南あなごーのプレ発表会として、岡田浦漁業協同組合が取組むアナゴの養殖事業に関連する団体及びメディアを招待し、12月1日から実施する本イベントを市内外に広く発信します。

2. 実施内容

泉南あなご PR 大作戦！2017参加店舗のうち、岡田浦漁業協同組合が指定する4店舗及びホテル日航関西空港の泉南あなご料理の試食会を行います。

3. 試食会参加店舗

- 1) Italian restaurant nuno (泉南市樽井 2-22-13)
イタリアン「アナゴ」づくしコースから泉南あなごを使ったスパゲティ
- 2) 居酒屋 E-st (いーすと) (泉南市信達市場 1897)
アナゴすき鍋
- 3) 活魚料理・鍋物 まつり (泉南市中小路 2-386-1)
活アナゴ薄造り
- 4) 魚割ぼう うお政 (泉南市北野 2-183-1)
まるごと一本握り
- 5) ホテル日航関西空港 (泉佐野市泉州空港北1番地 (関西空港内))
 - ・泉南あなごのマトロート 泉州産舞茸とほうれん草を添えて
 - ・お茶の薫る煮あなご丼
 - ・飯尾醸造の富士酢と三重の新姫香る泉南穴子の南蛮漬け

※出店店舗・提供料理の内容は、予告なく変更する場合があります。

4. 参考

12月1日から実施するイベント概要は下記のとおり。

参考：泉南あなご PR 大作戦！2017ー食べに来てや！泉南あなごーの概要

ア) 実施内容

平成29年春に稚魚を捕獲し養殖した「泉南あなご」を漁協が厳選した市内飲食店8店舗に限定販売。各店舗にて趣向をこらしたアナゴ料理として数量限定で提供される。本イベントにより市民に対して「泉南あなご」を味わう機会を提供し、伝統あるアナゴの再生の機運を醸成。さらには市内外に広く養殖事業の取組みをPRします。

イ) 実施期間

平成29年12月1日(金)～平成29年12月10日(日)

ウ) 運営体制

主催：岡田浦漁業協同組合

後援：泉南市、泉南市商工会、泉南市観光協会

泉南あなごPR大作戦! 2017

食べに来てや!

近畿大学と岡田浦漁協が
連携して育てた

泉南あなご

岡田浦漁協が厳選したお店で提供しています!



期間・数量限定で 泉南市内のお店に初登場!

実施期間 平成 29年 12/1(金)~10(日)

10日間のみ
やっとの思いで皆様にお届けできる「泉南あなご」
ご提供できる数に限りがあります。必ず事前にお店にお問い合わせください。



<泉南あなご>
この10年(10月)の漁獲量に達した泉南市の伝統
食材「アナゴ」の産数の減少・再生に向け、岡田浦漁協
岡田合で近畿大学水産研究所の技術指導のもと、平成
27年度から「アナゴ」の養殖事業を開始しました。このたびは
初めて「泉南あなご」を「泉南あなご」認定品
から提供することで実現しました。是非ご賞味下さい。
お問い合わせ：岡田浦漁業協会の直営店 TEL:072-454-2121

こだわりの「泉南あなご」 是非お店で味わって!



限定
185円(税別)
180円(税込)

7 あなご御膳

1,000円(税別)
アナゴ(1尾)を主とし、魚介類、しそ等の薬材が効いた「アナゴ」を香ばし焼酎に
小豆とめんつゆを添え振舞。



限定
185円

5 コース「極(まわめ)」 3,000円(税別)

アナゴの糸のみ、煮しめ、ムネエ、ワタ、アサギ、アサギは鮎、
アナゴ糸+糸+この3つはまきめはまきめ



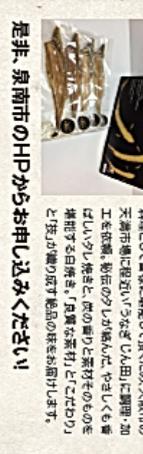
限定
180円

6 まるごと一斗盛り 380円(1貫)(税別)

カウンターで新鮮な魚を焼いて、お箸上げたまま盛り、
仕上げはアナゴの糸のみをトッピングした海鮮御膳です。

8 魚師のアナゴ天丼 800円(税別)

泉南あなごの旨さを味わうために、アナゴを主とし、
アナゴの糸のみをトッピングした海鮮御膳です。



是非、泉南市のHPからお申し込みください!



限定
185円

1 アナゴ釜めし 1,250円(税別)

泉南市産の新鮮なアナゴを釜で煮たアナゴを味噌汁(アサギ)
約100gを、お好みの量でどうぞ!



2 イタリアン「アナゴ」つくしコース

1人前 3,000円(税別)
前菜、アサギ、メイン、デザートをご用意したおまかせの
イタリアンコース、お楽しみください。



限定
1810円

3 アナゴすき鍋

1,200円(税別)



泉南市産の新鮮なアナゴを、
あなごの旨さを味わうために、アナゴを主とし、
アナゴの糸のみをトッピングした海鮮御膳です。



4 活アナゴ薄造り(夜限定) 980円(税別)

新鮮な活きたアナゴの薄造りをご用意。おまかせの
お刺身とお酒の肴にどうぞ。

限定
1810円

1 居酒屋 さかもと

0720120124-5008
泉南市大津1丁目5-18
営業時間 17:00~22:00
P/水曜

2 Italian restaurant NUNO

072-485-2388
泉南市津2-2-13
営業時間 11:00~14:00
17:30~10:21:30
P/水曜

3 居酒屋 Est (イースト)

072-492-3004
泉南市大津1-1-157
営業時間 11:00~23:00
P/水曜

4 活魚料理・焼物 まつり

072-480-2319
泉南市大津1-1-138-1
営業時間 12:00~14:00(日・祝)
17:30~24:00(0.23:00)
P/水曜

5 きたの 吟遊

072-482-0774
泉南市大津1-5-40
営業時間 17:30~23:00(0.23:00)
P/水曜

6 魚刺ほう うち政

072-483-4657
泉南市大津1-18-1
営業時間 17:00~22:00
P/水曜

7 さしみ屋

072-433-3666
泉南市大津1-5-201
営業時間 8:30~10:30(土曜)
P/水曜

8 岡田浦漁業協会の直営店

072-494-2121
泉南市大津1-1-121
営業時間 11:00~14:00(日・祝)
17:30~24:00(0.23:00)
P/水曜

食べてみて！ 泉南あなご



アナゴは、
泉南市の
伝統食材です。

この10年で10分の1の漁獲量に
込んだ泉南市の伝統食材「アナ
岡田浦漁業協同組合では平成2
から、近畿大学水産研究所の技術
のもと、アナゴの養殖事業に取
ています。



畿大学と岡田浦漁協が連携して育てました！

ふるさと納税返礼品 申込み開始！

11/22(水) START！ 限定50セット

大阪天満の老舗「うなぎ じん田」コラボした
究極の一品です。

泉南市内の厳選店に**初登場！**期間・数量限定

実施期間：平成29年**12/1(金)～10(日)**

和食・イタリアンなど、工夫をこらした
泉南あなご料理が登場！

10日間のみ



ホテル日航関西空港と
コラボイベント開催！

詳しくはホテル日航関西空港の
ホームページをご覧ください。

詳しくは…
岡田浦漁協・泉南
ホームページ
をご覧ください