

「三陸・常磐ウィークス第6弾」開催 水産物の消費拡大へ おいしく食べて復興を応援！ 11月1日（日）～12月6日（日） 官民連携プロジェクト 「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」

東日本大震災からの本格的な復興に向け、三陸・常磐地域の水産物の魅力発信と消費拡大に取り組んでいる官民連携プロジェクト「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」（事務局運営・産経新聞社）では、消費拡大強化期間である「三陸・常磐ウィークス第6弾」を11月1日（日）～12月6日（日）に実施します。ネットワークでは、参加企業・団体・自治体の協力を得て、社員食堂でのメニュー提供、会議などでのお弁当の購入、キッチンカーでの販売、社内マルシェの開催、ECサイトの利用などを通じて、「三陸・常磐もの」の消費拡大に取り組んでいます。ウィークスでは、「三陸・常磐もの」を味わってもらえる機会を積極的に創出・提供し、おいしく食べてもらうことで、いっそうの消費拡大を図ります。ぜひこの機会に、ネットワークにご参画いただき、消費拡大にご協力をお願いします。ネットワークの詳細・参加申込はホームページ（<https://sjm-network.jp/>）から。



第5弾は約38万3千食を提供！

2025年11月1日～30日に開催した前回の「三陸・常磐ウィークス第5弾」では、参加企業・団体・自治体の社員食堂での提供、お弁当購入のほか、イベントや飲食店や小売店でのフェアなどを通して計38万3,202食を提供。大勢の人に「三陸・常磐もの」の魅力とおいしさを体験してもらいました。第6弾では、さらに多くの皆さんに、「三陸・常磐もの」をお届けします。



①ウィークス限定オリジナルお弁当も販売

お弁当は通常のラインアップに加え、ウィークス限定のオリジナルお弁当も販売します。ふわふわの白身が楽しめる深海魚のメヒカリを使った「【常磐沖産】メヒカリ唐揚げと鶏照り焼き重」や福島・小名浜が発祥とされる漁師飯を使った「【常磐沖産】秋刀魚のポーポー焼きと鶏照り焼き重」などをご用意。職場でのランチミーティングや食事会、懇親会、研修会などのお弁当として、ぜひご利用ください。

※水揚げの状況により産地が変わる可能性があります。



②「魚ジャパンフェス2026 in お台場」にブース出店

ネットワークでは、ウィークスのクライマックスとして、12月4日（金）～6日（日）に、東京都江東区のお台場青海地区特設会場で開催される日本最大級の魚介グルメフェス「SAKANA&JAPAN FESTIVAL(魚ジャパンフェス)2026 in お台場」（主催・同実行委員会）に協賛し、ブースを出店します。ブースでは、「三陸・常磐もの」を使ったウィークス限定オリジナルお弁当を販売します。

詳しくはホームページから。

<https://37sakana.jp/sjfesodaiba/index.html>



③ネットワーク参加企業の社食でフェア 社内マルシェも

ウィークス期間中、ネットワーク参加企業・団体・自治体では、社員食堂で「三陸・常磐もの」を使ったメニューを提供するフェアのほか、水産加工品を中心とした三陸・常磐地域の特産品を販売する社内マルシェを開催し、「三陸・常磐もの」の消費拡大に取り組めます。



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」は、産業界、全国の自治体、政府関係機関から広く参加を募り、三陸・常磐地域の水産物等の“売り手”と“買い手”をつなげることで、「三陸・常磐もの」の魅力を発信し、消費拡大を推進するプロジェクトです。本ネットワークにご参加いただいた企業・団体の皆様に、社員食堂、お弁当、キッチンカー、マルシェを通じて「三陸・常磐もの」をお届けし、消費拡大を図ります。また、「三陸・常磐フェア」などのイベントの企画や情報発信を行うことで、三陸・常磐地域の水産業等の本格的な復興と更なる発展を目指します。