

『ラグビーワールドカップ 2019™ ファンゾーン in 神奈川・横浜』ケータリングゾーンに



横浜市中央卸売市場の キッチンカーが出店します！



FANZONE

TM © Rugby World Cup Limited 2015

この度、ラグビーワールドカップ 2019™ の開催に際して、臨港パークに設置される公式イベントブースであるファンゾーンに横浜市中央卸売市場水産物部のキッチンカーが出店します。

横浜市中央卸売市場本場水産物部では、県内漁港で水揚げされる地魚や未利用魚(※)の活用をPRするため、毎月第一・第三土曜日に開催している市場開放日や市内で開催されるイベントで、キッチンカーによる地魚フライなどの販売を行っています。

市場の認知度向上や、地魚の魅力を伝える商品販売を行いますので、皆様のご来場をお待ちしています。

○出店日（ファンゾーン開催全 15 日間のうち8日間）

- 【9月】20日（金）、21日（土）、22日（日）、28日（土）、29日（日）
- 【10月】12日（土）、13日（日）
- 【11月】2日（土）

※開催時間は開催日により異なります。詳しくはWEBサイト「横浜ラグビー情報」ファンゾーン特設ページ等でご確認ください。

(<https://rugby.city.yokohama.lg.jp/category/fanzone/>)

○販売メニュー（予定）※販売商品はすべて県内の未利用魚を活用する予定です。



平塚産サバのフィッシュ&チップス



オキヒイラギのアヒーショ
(神奈川県立海洋科学高校開発)



平塚産サバまんじゅう
(カレーチーズ味)

※未利用魚とは

水産物の流通過程で、魚体のサイズが不揃いであったり、漁獲量が少なくロットがまとまらない等の理由から、非食用に回されたり、低い価格でしか評価されない魚を指します。

横浜市中央卸売市場では、キッチンカーでの商品販売や市内小学校の独自給食などに県内漁港で水揚げされた未利用魚を活用し、魚食普及や水産資源の有効活用を進めています。

裏面あり

○取組主体：横浜魚市場卸協同組合

横浜市中心卸売市場水産物部では、平成 27 年 5 月に 10 年後のあるべき将来像を設定した経営ビジョンを策定し、横浜の食文化を支える公器として地域社会に貢献すべく、具体的施策を展開しています。特に、神奈川県内の漁港に揚がる旬の地魚の魅力を伝えるための取組みに力をいれており、本市も場内事業者と一体となってこうした取組みを支援しています。

お問合せ先
(市場に関する事) 経済局中央卸売市場本場経営支援課長 永井 隆 Tel 045-459-3331
(経営ビジョンに関する事) 横浜魚市場卸協同組合 事務局長 市川 悦雄 Tel 045-459-3400