

家族の日は、松葉がにを食べつくそう!

鳥取・中村商店など3社が松葉がにの解禁を前に10月1日プロジェクトを開始
～松葉がにと土鍋のセットを応援価格で販売、オンライン料理教室でかにすき鍋をサポート～

鳥取県の鮮魚仲買業 株式会社中村商店《本社：鳥取市》、萬古焼の窯元の藤総製陶所《三重県・四日市》、株式会社ビストロパパ《東京都・港区》が、内閣府の施策の一つである「家族の日：令和2年11月15日(11月第3日曜)、家族の週間：11月8日～11月21日」に、家族と一緒に食事をする機会を応援するプロジェクトを開始。高級食材の国産ズワイガニ「松葉がに」と経済産業大臣指定伝統工芸品に指定された萬古焼の土鍋を中村商店が特別価格で販売します。さらに11月15日(日)には、パパ料理研究家の滝村雅晴氏による、オンライン料理教室を実施します。



詳細はこちらへ

<https://matsubagani.jp/kazokunohi>

プロジェクト背景：一家団らんは、家族間のコミュニケーションづくり、子どもの体や精神の発達にとっても大切な影響を与えていると言われています。コロナ禍によるリモートワークなどで働き方が変化し、家族と一緒に過ごす時間も増えてきているようです。ご家庭での楽しい食事を応援しようと本プロジェクトを発足しました。

プロジェクト概要：開催期間内に全国230世帯(約1000人)に松葉がにを召し上がっていただき、笑顔を増やすことを目標にしています。国産ズワイガニの松葉がに(鳥取産)の美味しさ、萬古焼の土鍋の品質の良さ、さらにパパ料理研究家による料理の楽しさを知っていただき、家族で食卓を囲む幸せを感じていただければ幸いです。

プロジェクト期間：10月1日(木)～11月21日(土)
先行予約販売期間：10月1日(木)～11月5日(木)
オンライン料理教室：11月15日(日) 16:00～18:00
※ZOOMにて開催。詳細は、お申込者に別途ご連絡します。

商品情報(一例)

- 特別かにすき鍋セット(オンライン教室付き)
生・松葉がに(タグ付・大)1杯、生・親がに(姿)2杯、土鍋、カニすき出汁
応援特別価格：11,500円(税込・送料無料)～
- 特別かにすき鍋セット
生・松葉がに(タグ付・大)2杯、土鍋、カニすき出汁
応援特別価格：16,200円(税込・送料無料)～
- 特別(生)松葉がにセット
生・松葉がに(タグ付・大)2杯、カニすき出汁
応援特別価格：12,800円(税込・送料無料)～

パパ料理研究家について

滝村雅晴(たきむらまさはる)
(株)ビストロパパ 代表取締役

農林水産省 食育推進会議 専門委員、日本パパ料理協会 会長

農林水産省 食育推進会議 専門委員、日本パパ料理協会 会長
士、トモシヨクProjectリーダー 料理を通して、男性の家事参画を広める、日本で唯一のパパ料理研究家。家族の食育・共食と健康作り、ワークライフバランスなど提案している。NHK「あさイチ」「きょうの料理」「まいにちスクスク」等出演。著書「パパごはん」マガジンハウス等。

■本件に関するお問合せ

おうちで松葉がにを食べつくそう!プロジェクト運営事務局(コンセプトグラマー内)
〒604-8221 京都市中京区天神山町277 TEL: 075-222-1132【担当】曾和(そわ)

＜参考資料＞



家族の日について

内閣府では、子供を家族が育み、家族を地域社会が支えることの大切さについて理解を深めてもらうために、平成19年度から11月第3日曜日を「家族の日」、その前後各1週間を「家族の週間」と定めています。



中村商店について

1926年創業の鮮魚仲買業。季節や気温、漁獲量で日々変動する魚の良し悪しは、単に高い・安いという価格の基準だけでは計れません。毎日のように港へ入ってセリ場へ立ち、鮮度が良いモノ・調理をして美味しくなるモノを四半世紀にわたり培った目を利かせて競り落とし、地元はもちろん、全国のお客様に新鮮でお得な商品をお届けしています。

松葉がにについて 成長した雄のズワイガニを山陰地方では「松葉がに」と呼びます。ぎっしりと身が詰まり上品な味わいが楽しめる鳥取を代表する冬の味覚です。鳥取では、禁漁期間を経て11月7日に初競が行われます。その後、波の高い冬の日本海で3月まで漁が続けられます。贈答品として重宝され、ふるさと納税の返礼品としても人気です。



藤総製陶所について

1958年創業の三重県四日市市にある窯元。使う人も、作る人も、そのまわりの人たちも、みんなに笑顔が広がり、幸せになる器づくりを目指し急須、軽量食器を中心に土鍋、ご飯釜などを製造。また、自社で釉薬を調合し、他社ではできない志野釉、灰釉を施した製品作りにも力を入れている。（公式サイト：<https://fujisou-s.jp>）

萬古焼について 三重県四日市市の代表的な焼き物です。1979年から経済産業大臣指定伝統工芸品に指定されています。その耐熱性の特徴を活かした土鍋が有名です、全国の土鍋の8割が萬古焼と言われています。最近ではシンプルでモダンな土鍋も数多く作られています。



トモシヨクProjectについて

働きながら父親や、共働き家族が、家族や友人と食事を共にする時間が作れる、働き方・生き方を推進する、父親支援のNPO法人ファザーリング・ジャパンの新プロジェクトです。NPO法人ファザーリング・ジャパン トモシヨクProjectリーダー パパ料理研究家 滝村雅晴。

■本件に関するお問合せ

おうちで松葉がにを食べつくそう！プロジェクト運営事務局（コンセプトグラマー内）
〒604-8221 京都市中京区天神山町277 TEL: 075-222-1132 【担当】 曾和（そわ）