

(2023年07月12日配信)

【三陸・常磐もの NW 通信 vol.9】 三陸・常磐ウィークス(第 2 弾)開催、最新イベント・取組事例・お弁当販売のご案内

<今週の目次>

1)三陸・常磐ウィークス(第 2 弾)のご案内(7/15~9/30)

2)最新イベント情報のご案内(東京電力様・経済産業省様・松竹様)

<https://sjm-network.jp/category/events/>

3)最新取組事例のご案内(ENEOS 様)

<https://sjm-network.jp/category/introduction/>

4)新たなお弁当販売開始のご案内

[https://sjm-network.jp/お弁当一覧\(割烹会席 桂/すし割烹 赤酢と鮭\)](https://sjm-network.jp/お弁当一覧(割烹会席 桂/すし割烹 赤酢と鮭))

魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク事務局です。本事業へのご協力を賜り、誠にありがとうございます。事務局や事業主管である経済産業省様からのお知らせをお送りしております(週 1 回程度、配信予定)。企業・団体様内での情報周知をいただけますと幸いです。

1)三陸・常磐ウィークス(第 2 弾)のご案内(7/15~9/30)

「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」では、本年 2~3月に開催した第 1 弾に続き、7月 15(土)から 9月 30(土)を「三陸・常磐ウィークス(第 2 弾)」として消費拡大を行います。

ウィークス期間中、参加企業・団体の皆様には積極的な三陸常磐ものの消費をいただけますよう、ご協力をお願いいたします。

ウィークス特設ページについては、近日中にあらためてご案内させていただきます。

2)最新イベント情報のご案内(東京電力様・経済産業省様・松竹様)

「三陸・常磐もの」に関連する以下のイベント・キャンペーンが開催されます。ぜひご来場・ご利用いただきますようよろしくお願いいたします。

①2023「夏のおいしいふくしまフェア」(7月 1 日~8月 9 日)

東京電力グループが取り組む「発見！ふくしま」では、東急グループと連携し、東急電鉄沿線 4 エリア(二子玉川・青葉台・たまプラーザ・日吉)で福島県産生鮮フェアや福島県産食材を使ったレストランフェアを開催します。

②「発見！ふくしま」代々木競技場キッチンカー出店(7月 15 日~17 日)

東京電力グループが取り組む「発見！ふくしま」では、東京の FM ラジオ局「J-WAVE」主催のライブイベント「INSPIRE TOKYO — Best Music & Market」に初出店し、福島県産食材を使った新メニューなどを販売します。

③「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」in 豊洲(7月 15 日~22 日)

経済産業省などで構成する「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」実行委員会は、(一社)豊洲市場協会にご協力いただき、7月 15 日(土)より豊洲市場やその周辺にて、三陸常磐の海産物を PR するイベントを開催します。

④「東銀座フェスタ 2023」での「三陸・常磐もの」メニューの提供(7月 20 日~21 日)

銀座松竹スクエア 1 階で開催されるナイトイベント「東銀座フェスタ 2023」(松竹(株)協賛)において、屋外ビアテラスに「三陸・常磐もの」を使ったメニューを提供するキッチンカーが出店します。

3)最新取組事例のご案内(ENEOS 様)

参加企業・団体の皆様の取組事例を公式サイトで情報発信しています。
以下の取組事例を更新しましたので、ご覧ください。

① [ENEOS株式会社 キッチンカーの取組事例](#)

ENEOSビル屋外「ホトリア広場」において、先月に続き、三陸・常磐もののキッチンカーを出店いたしました。前回好評だったパエリアの名店・エルトラゴン(EL TRAGON)さんに再びお願いしました。

4) 新たなお弁当販売開始のご案内

東京都内で注文・配達可能なお弁当が追加となりましたのでご案内いたします。
「三陸・常磐ウィークス(第2弾)」(7月15日～9月30日)期間中にご注文いただけますよう、ご検討のほどよろしくご願ひ申し上げます。

<本日よりご注文の受付を開始したお弁当>

● 割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮭

・三陸産 穴子重御膳

宮城県産の穴子をタレに絡めて蒲焼にし、ご飯が見えないくらい敷き詰めてお重にしました。

ご注文方法のご案内、ご注文は以下のWEBサイトにアクセスください。

ご不明な点がございましたら事務局までお問い合わせください。

[https://sim-network.jp/お弁当一覧\(割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮭\)](https://sim-network.jp/お弁当一覧(割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮭))

引き続きよろしくご願ひ申し上げます。