

# 「紀州・足赤えび販売応援店」大募集！

～「紀州・足赤えび」売り出し大作戦プロジェクト～

## 1 「紀州・足赤えび」とは

知る人ぞ知るご当地グルメ。

その柔らかい食感と抜群の甘さはまさに絶品。

体長は15～20cmで、脚にある紅白の模様が特徴。主な漁期は10月下旬から翌年4月まで。

管内では、雑賀崎漁協・田野浦漁協・海南市漁協・戸坂漁協で水揚げされ、京阪神及び和歌山市の市場に出荷されている。

## 2 「紀州・足赤えび」売り出し大作戦プロジェクトとは

和海地域アジアカエビ販売促進協議会《(会長：雑賀崎漁協 西山組合長)(構成：雑賀崎漁協・田野浦漁協・海南市漁協・戸坂漁協・県漁連・和歌山市・海南市・県)》が実施主体となり、

- ① 地元旅館への集客観光商品の開発
  - ② 首都圏への販路開拓
  - ③ 販売促進アイテムの作成
  - ④ 知名度向上のためのマスコミへのPR
  - ⑤ **ホテル・飲食業界への販路開拓と応援店の募集**
- などを行っている。

## 3 応援店の募集について

- I まずは、マスコミの皆様の協力を得て「紀州・足赤えび」をしっかりPRしていきます。
- II PRにより、足赤えびを知ったお客様の「どこに行けば食べられるの?」「どこに行けば買えるの?」という質問に答えるべく「紀州・足赤えび応援店」を募集します。
- III **募集は、積極的に足赤えびを扱っていただける、和歌山市・海南市・紀美野町に常設の店舗を有する方に限ります。**
- IV 申し込み用紙は、海草振興局地域振興部企画産業課のホームページからのダウンロードまたは、電話・FAXにて直接ご請求下さい。
- V 応募していただいた飲食店の皆様には、販売促進用のポスターとのぼりを無料で配布するとともに、海草振興局のホームページの「足赤エビを食べられる店」「足赤エビを買える店」リストに登録させていただきます。
- VI ホームページやマスコミの皆様の協力を得て、足赤えびを食べるには(買うには)、「のぼりのあるお店が目印!」を積極的にPRし応援店の集客アップを図ります。

お問い合わせ先

☆和海地域アジアカエビ販売促進協議会

(海草振興局地域振興部企画産業課)

仲 真永 宇野 悦央

電話 073-441-3372 / FAX 073-423-9269

# 「紀州・足赤えび販売応援店」登録申込書

平成 年 月 日

足赤えびを積極的に取り扱いたいので、下記のとおり「紀州・足赤えび販売応援店」への登録を申請します。

申請者	住所	
	氏名	
	電話番号	
	e-mail	

店舗	住所	
	店舗名	
	電話番号	
	e-mail	

※簡単なアンケートにご協力をお願いします。

今まで足赤えびを使った料理を提供した事がありますか？	はい	いいえ
「はい」と答えた方にお聞きします。どのような料理を提供しましたか？		
(例) 刺身・塩焼き・フライ・天ぷら・天丼		

お申し込みいただいた皆様にお聞きします。		
今回「紀州・足赤えび販売応援店」へ登録しどのような料理を提供する予定ですか？		
(例) 刺身・塩焼き・フライ・天ぷら・天丼		