

報道機関各位

2023年10月22日

## 銚子丸が、海洋環境と日本の食文化を学ぶ 「海のごちそう回転ずし」を共催

株式会社銚子丸(本社：千葉県千葉市美浜区、代表取締役社長：石田 満)は、2023年10月21日(土)・22日(日)の両日、一般社団法人海と食文化フォーラムが二子玉川ライズ(東京都世田谷区)で開催した「海のごちそうフェスティバル2023」において、海洋環境と日本の食文化を学ぶ「海のごちそう回転ずし」の開催に協力しました。



「海のごちそうフェスティバル 2023」は、「知れば知るほど、海はおいしい。」をメインメッセージとして掲げる海と食の一大イベント。その会場の一角で、回転ずしレーンから流れてくる海の過去・今・未来の寿司を味わいながら、目の前の食事と海とのつながり、一皿の寿司の背景にある海の環境や日本の食文化について学ぶ、日本初の食体験イベント「海のごちそう回転ずし」を実施しました。事前に募集した親子を対象に、食文化としての寿司を伝える「カコ寿司」、現在の海の課題を伝える「イマ寿司」、そして、このままでは魚介類を使った寿司が食べられなくなってしまうかもしれないという未来を表現した「ミラ

イ寿司」を提供。それぞれの寿司について漁師と有識者が解説しました。

参加者の1人は「家族でもよく海に行くが、ここまで海が変化している実感はなかった。これからもこのようなイベントに子どもと一緒に参加し、子どもが海について自分で考えることができるようになってほしいと感じた」と話してくださいました。



《海のごちそうフェスティバルについて詳しくはこちらから》

<https://shoku.uminohi.jp/gochiso-fes/>

■(株)銚子丸は、東京、千葉、埼玉、神奈川において合計87店舗をすべて直営で展開。銚子港をはじめ世界中の海から新鮮なネタを仕入れ、さばきたて握りたてをご提供するグルメすしチェーン店「すし銚子丸」(82店舗)、複合商業施設などに出店する「すし銚子丸 雅(みやび)」(4店舗)、寿司割烹業態の「江戸前すし百萬石」(1店舗)。各業態とも店舗を舞台、従業員を劇団員として観客であるお客様を楽しませる「劇場コンセプト」が特徴。(店舗数はいずれも2023年11月現在)