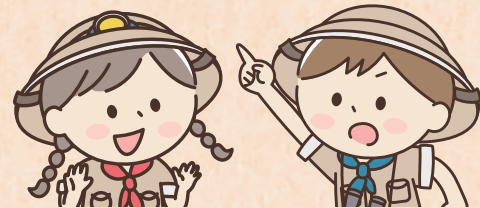


Sea 級グルメの会場

沼津港MAPを読み解け!



Sea 級グルメ全国大会が行われる「みなとオアシス沼津」。沼津港には、日本最大級の水門や飲食店など、たくさんの施設があつていろんな体験ができるんだよ!施設の名称がわかるかな??〇〇を平仮名で埋めてみよう!答えは新聞中面へ。

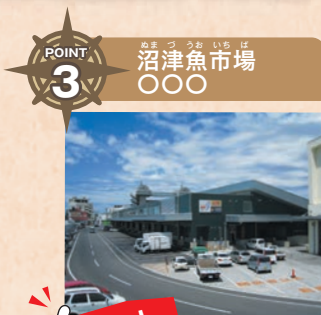


ヒント
芝生がきれいな公園。
杉原千畝氏と幸子夫人
の顕彰碑もあるよ。



ヒント
津波対策で建てられた
日本最大級の水門。展望
施設からの眺めは最高!

memo 「セリ」とは「この魚をいくらで買うか」と呼びかけ、一番高い値段をつけた人に売る取引の方法だよ。



ヒント
たてものかいけんがくつう
建物2階の見学通路か
ら1階のセリの様子を
見学できるよ。



ヒント
沼津港の商店街。新鮮
な魚からスイーツまで
多くのグルメが揃うよ。



ヒント
水産物はもちろん、飲
食店からお土産のもの
まで何でもござれ!



ヒント
世界中の深海生物が見
られるよ!珍しいシー
ランスの展示に注目。

memo 200mより深い海に住む魚たちを「深海魚」と呼ぶよ!

みなとオアシスって?

みなとオアシスとは、みなとを中心に、にぎやかなまちづくりを目指してみんなで盛り上げようという制度。沼津港は、2008年11月に国土交通省から「みなとオアシス」に認定されたんだ。おいしいものがたくさんあって、きれいな海や景色も人気だよ!ぜひ遊びに来てね。



きらり沼津。次の100年へ

問い合わせ先

沼津市水産海浜課

055-934-4753

suisan@city.numazu.lg.jp

沼津市水産海浜課
Sea 級グルメ全国大会in沼津実行委員会・沼津港振興会

●この新聞は一般社団法人ウォーターフロント協会より助成金を受けて作成しています
●「Sea 級グルメ」は一般社団法人ウォーターフロント協会の登録商標です



Sea 級グルメ新聞

発行:沼津市水産海浜課
2022年(令和4年)11月

第2号

Sea 級グルメ

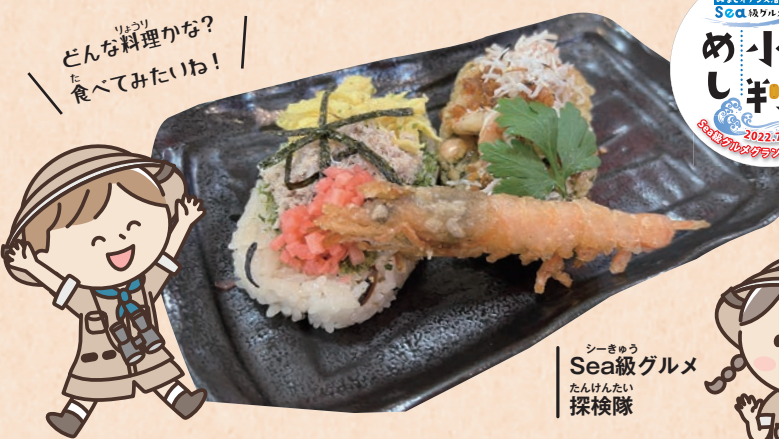
全国大会 in 沼津

開催日
決定!

2023年(令和5年)
10月28日(土) 10月29日(日)

Sea 級グルメ全国大会in沼津の開催日と沼津代表のSea 級グルメが決定したよ!沼津の新名物、みんなも楽しみにしていてね。2023年の2月に、プレ大会を開催!ひとあし早く沼津代表のSea 級グルメを味わうチャンス!Sea 級グルメ全国大会in沼津の最新情報はTwitterで更新しているよ!チェックしてみてね。

Sea 級グルメ
全国大会in沼津
公式Twitter >



沼津代表Sea 級グルメ決定!

沼津小判めし

レシコンテストで決まった沼津代表のSea 級グルメ!市内のお店が全国大会に出場するための「沼津小判めし」を作ってくれたよ!詳しくは新聞中面へ。

Sea 級グルメって?

地元で水揚げされた水産物を
使ったみなと自慢の料理のこ
とだよ!昔から名物として親し
まれてきた料理もあるよ。

Sea 級グルメ
全国大会って?

全国の「みなとオアシス」から自慢のグルメ
が大集合!来場者の投票によって、その年
のSea 級グルメNo.1が決まるんだ。沼津市
制100周年の2023年に「みなとオアシス
沼津(沼津港)」で開催するよ!

プレ大会開催!

場所 沼津港
日時 (令和5年) 2023年 2月4日(土)

全国大会を盛り上げるため絶品グルメが
ひとあし早く沼津港に集まります!
ぜひ家族やお友達と遊びに来てね!

どうやって決まった?!

沼津代表のSea級グルメが決まるまで



STEP
01

レシピコンテスト開催

令和3年12月から「沼津の水産物」を使ったSea級グルメのレシピを募集し、沼津市に住んでいる人や学校に通っている人、働いている人から70件の応募があったんだ。その中から5つのレシピを選び、令和4年3月23日の最終審査で料理のプロなどからの意見を参考に沼津代表のレシピを決めたんだ。

家族で作ってみてね♪ /
オリジナルレシピはこちら



優秀賞
沼津太刀ズドッグ



優秀賞
ぬまづアジチーボール



入選
沼津スープ



入選
沼津アジモコ丼



最優秀賞
沼津小判めし
オリジナルレシピ

気軽に食べられる沼津小判めし。
簡単、おいしい、栄養バランスもよし!



小判型に固めたご飯の上に、沼津の水産物をのせたグルメなんだ。オリジナルレシピには、戸田塩やオイル、にんにくで味付けされた、アジの干物と深海魚の本エビをのせているんだ。

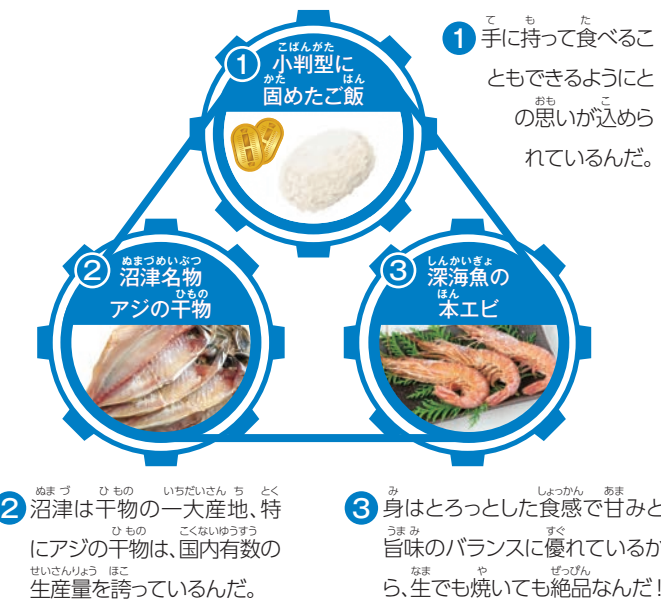
STEP
02

沼津Sea級グルメグランプリ開催

レシピコンテストで沼津代表のSea級グルメに決まった「沼津小判めし」を全国大会で作るお店を選ぶイベントが令和4年7月3日に沼津港で開催されたよ!沼津市内の7つのお店が、オリジナルレシピの3つのミッションを取り入れて自慢の「沼津小判めし」を披露したよ!どれも美味しそう!

「沼津小判めし」を形作る3つのミッション

7つのお店が作る「沼津小判めし」は、オリジナルレシピの3つのミッションを守って、全国大会用にアレンジされているんだ。



グランプリ



準グランプリ



グッドアレンジ賞



株式会社あした葉



魚河岸丸天



ダイニングレストランKEYAKI



井くらべ

7つの「沼津小判めし」はどれも絶品!グランプリとなった「沼津小判めし」は「Sea級グルメ全国大会in沼津」と令和4年11月の愛媛県八幡浜市で開催する全国大会に出店するよ。

沼津港と4つの漁協



沼津港

地元を中心に多くの漁船が入港して、大量の水揚げをしているよ。静岡県内でも有数の水揚げ量を誇っていて、水揚げされる魚はサバ、イワシ、アジが多いよ。

沼津我入道漁協

狩野川の河口に船着き場をつくり、まき網漁業をとりいれて栄えてきたよ。現在は一本釣り漁業によるタチウオ漁が盛んに行われているんだ。

静浦漁協

2隻の船を使ってシラスを誘い込む船びき網漁を駿河湾内で行っているよ。最近では、わかめやひじきの養殖にも力を入れているんだ。

内浦漁協

静かな入り江に臨む地形をいかした「育てる漁業」が発達していて、「いけす」という大きな網の中でマアジやマダイの養殖を行っているよ。

戸田漁協

急深となる駿河湾の地形をいかし、底引き網漁が古くからおこなわれており、世界最大級のカニ、タカアシガニなどの深海魚が多く水揚げされているよ。