

プレスリリース 令和6年1月22日（月）

人口減少に打ち勝ち、笑顔で暮らせる島根をつくる



島根県東京事務所 日比谷しまね館

担当者名 安部、小加本

TEL 03-5860-9845

Email shimanekan@pref.shimane.lg.jp

誰
もが
誰
か
の
言
語
か
ら
の
た
か
ら
の
も
の
。

島根のテロワール「旬魚×日本酒」

日比谷しまね館で浜田漁港の旬魚と出雲蔵元日本酒のペアリング体験！

島根県で最も大きな漁港・浜田漁港は、天然の良港として知られ、ブランドのどんちっち3魚の他にも多種多様な魚が水揚げされています。

本イベントでは浜田漁港の旬魚を紹介し、海の状態、山陰沖の海底地形、自然豊かな土地環境等による美味しさの理由を、家業が浜田漁港仲買の根本朋美さんから直接お話を伺いながらお食事を楽しんでいただきます。

また、魚を食すのに欠かせないのが日本酒ですが、今回は田部竹下酒造が提供する新ブランド「理ハ(りはち)」とペアリング！

島根の地酒を味わいながら、土地を理解し、魚を知り、米を知り、旬を理解していただきます。

日本海のキラキラとした海をイメージし、フルーティーな味わいに仕上げたこのお酒と旬魚のペアリングで島根の食の豊かさを感じてください。



●参加方法

開催日時：2024年1月28日(日)11時～16時40分(要予約)

予約枠：下記の6つの時間帯からお選びください。

- ①11:00～11:40
- ②12:00～12:40
- ③13:00～13:40
- ④14:00～14:40
- ⑤15:00～15:40
- ⑥16:00～16:40

※各回のお席が空いておりましたら予約なしでもご利用いただけます。

開催場所：日比谷しまね館ご縁カフェ

参加費：3,500円（浜田の旬魚のお寿司+あら汁+日本酒セット）

定員：各回10席

●お申込み・詳細はこちら

<https://forms.gle/LzZKtdKHtX2V9uep8>

※取材を希望される場合は、別紙により1/26AMまでにお申し込みください。

島根創生を進めるための
新規・拡充施策

1 活力ある産業をつくる

2 力強い地域産業づくり

No.23 “美肌県しまね” 観光総合対策事業（P.27）

【県 HP】

（島根創生を進めるための新規・拡充施策（令和 5 年度版））

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/index.data/shinkikakujuR5.pdf>



（島根創生計画）

https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/index.data/souseikeikaku_illustrated.pdf



※別途、民間の配信サービスを利用し、情報発信する予定です。