



「しまねの魚を食べようキャンペーン」を開催します！

県内飲食店で島根県産白バイ貝が食べられます

島根県では、県内の飲食店が参加する「しまねの魚を食べようキャンペーン」を開催します。参加飲食店では、島根県産“白バイ貝”を用いた料理が楽しめるほか、食べていただいた方の中から抽選で100名様に「白バイ貝等加工品詰合せセット」をプレゼントします。

■背景

島根県では、特色ある様々な水産物が水揚げされていますが、その中には認知度が低く、県内であまり食べられていないものもあります。そこで、これらの水産物を使った料理を県内飲食店で提供することで、まずは味と名前を広く知っていただくことを目的に、令和2年度から実施しています。

■「島根県産白バイ貝」について

白バイ貝の水揚げ量は、全国の中でも島根県がトップクラスであり、主に隠岐の島町（周年：3～11月が主漁期）と大田市（6～8月）で水揚げされています。県産白バイ貝は、歯ごたえの良さや味の深みが県内外で高い評価を得ています。この機会に、刺身やフライ、煮貝など様々な白バイ貝料理をぜひご賞味ください！

■キャンペーン詳細

実施時期：令和5年7月10日（月）～8月10日（木）

参加飲食店：31店舗



島根創生計画

I 活力ある産業をつくる
1 魅力ある農林水産業づくり
(3) 水産業の振興 (P. 19)

【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

