


報道機関各位

いきいき市民活動情報

寺泊漁業協同組合から、お薦めの事業に関する情報が寄せられました。
 ついては、長岡市民の「市民力」や「地域力」を生かした活動を、ぜひ貴社で取材くださいますようお願いいたします。

<p>標 題</p>	<p>県内初！寺泊漁協が神経締め魚をブランド化！！ <small>てらしん</small> 「寺神」メディア向け試食説明会を開催</p>	
<p>日 時</p>	<p>4月14日（火）午前10時～11時</p>	
<p>場 所</p>	<p>寺泊漁業協同組合内 荷捌き場（新潟県長岡市寺泊大町 9778 番地 1）</p>	
<p>内 容</p>	<p>1 概要 寺泊漁協は、4月15日（水）から、高度な締め技法である「神経締め」を施した魚に「寺神」（別紙チラシ）というブランド名を冠して売り出します。 これにより、鯛やヒラメなど刺身用の高級魚の魚価向上や販路拡大が期待されます。 神経締めは、県内5つの漁協で行われていますが、取り扱い量は寺泊漁協が最も多く、基準を設けブランド化するのは県内初の取り組みです。 販売開始を前に、ブランド化の背景や神経締めによる食味への効果を広く知っていただくため、試食説明会を開催します。</p> <p>2 試食説明会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「寺神」の説明、ブランドタグ披露 ・ 神経締め実演 ・ 食べ比べによる試食 （神経締めと通常締めの鯛、ヒラメの刺身） ・ 有識者からの食味コメント （長岡すし商組合 副組合長：米八 代表取締役 河田 利彦 氏） <p>3 主催者 寺泊漁業協同組合</p>	
<p>問 い 合 わ せ</p>	<p>寺泊漁業協同組合 TEL 0 2 5 8 - 7 5 - 3 1 2 5</p>	
<p>情 報 提 供 課 名</p>	<p>農水産政策課 TEL 0 2 5 8 - 3 9 - 2 2 2 3</p>	

