



## 【北海道産秋鮭】LINE 販促キャンペーンの実施について



北海道漁業協同組合連合会および北海道秋鮭普及協議会では、9月より本格的な漁期を迎える、北海道産秋鮭の消費拡大施策の一環として、LINEを活用した懸賞キャンペーンを以下の通り実施いたします。

全国のスーパー・量販店等で北海道産秋鮭をお買い上げ頂いたレシートで応募可能なキャンペーンで、抽選で50名様に「北海道の海の幸セット」がプレゼントされる企画となっております。

9～10月にかけて、北海道から全国へ流通される「秋の味覚」をより楽しんで頂くキッカケ作りを目指してまいります。

今すぐ  
友だち登録  
してね!



北海道産秋鮭を買って応募。  
“北海道の海の幸”が当たる!!

キャンペーン期間:2021年9月1日(水)～10月31日(日)まで



抽選で50名様に  
「北海道の海の幸」  
をプレゼント!

北海道産「秋鮭」を購入した  
レシートの写真を撮って、  
LINEで送れば応募完了。  
詳しい情報はコチラ >>



### 【キャンペーンについて】

募集期間：2021年9月1日（水）～10月31日（日）

応募条件：スーパー・量販店等で北海道産秋鮭を購入されたお客様

応募方法：①LINEキャンペーン専用アカウント【北海道秋鮭】「おうちで旬」キャンペーンを友達追加  
②北海道産秋鮭の購入レシートの写真を撮って送信すれば応募完了  
③抽選で50名様に「北海道の海の幸セット」を贈呈します

告知方法：北海道ぎょれんホームページ内 に応募専用ページを設けておりますので是非ご覧下さい。

<https://www.gyoren.or.jp/ikura/linecp/index.html>

その他、別紙「新聞折込チラシ」200万部を全国の量販店周辺に配布予定です。

#### ■お問い合わせ先

北海道漁業協同組合連合会 販売企画部 （担当：大野・田村）

TEL 011-281-8530（平日9：30～16：30）

# 秋鮭 旬期新聞折込チラシデザイン

北海道  
**ぎょれん**  
北海道秋鮭普及協議会

今年も旬のおいしさを  
北海道から全国へ。

※全国の百貨店・スーパー・コンビニ・道の駅・観光土産店などで販売されています。

旬  
秋だけの  
美味

今だけ、  
秋だけの  
美味

北海道産  
秋鮭

**秋鮭って、どんな鮭!?**

秋は鮭が最も美味しく食べられる季節です。秋鮭は、冷海を泳ぎ、脂がのこり、肉が柔らかく、味も濃厚です。秋鮭は、旬の味を堪能できる最高の食材です。

秋鮭は、旬の味を堪能できる最高の食材です。

旬 北海道産秋鮭を買って広めよう。北海道の海の幸が当たる!!

キャンペーン期間 2021年9月1日(水)～10月31日(日)まで

北海道で50店舗に北海道の海の幸をプレゼント!

北海道産秋鮭の旬の味を堪能できる最高の食材です。

北海道産秋鮭の旬の味を堪能できる最高の食材です。

旬  
食べ方いろいろ、  
北海道産秋鮭で旬を満喫!

旬だけ、秋だけの美味

旬

北海道  
**ぎょれん**  
北海道秋鮭普及協議会

**秋鮭のホイル焼き** 手軽に簡単! キャンプにも!

材料 2人分

- 秋鮭 1尾 (約200g)
- 塩 少々
- 醤油 少々
- 酒 少々
- 味噌 少々
- バター 少々
- 焼き紙 1枚

作り方

- 秋鮭は塩をすりこぎ、酒、醤油、味噌、バターを塗り、焼き紙で包む。
- 180℃で約15分焼く。
- 焼き紙を開き、バターを塗り、醤油をかける。

**秋鮭の炊き込みご飯** ごはんがすすむ! 家族みんなで!

材料 4人分

- 秋鮭 1尾 (約200g)
- 炊き込みご飯 1合
- 醤油 少々
- 酒 少々
- 味噌 少々
- バター 少々
- 焼き紙 1枚

作り方

- 秋鮭は塩をすりこぎ、酒、醤油、味噌、バターを塗り、焼き紙で包む。
- 炊き込みご飯に秋鮭をのせ、180℃で約15分焼く。
- 焼き紙を開き、バターを塗り、醤油をかける。

**秋鮭のムニエル** タルタルソースで豪華に!

材料 2人分

- 秋鮭 1尾 (約200g)
- タルタルソース 100g
- 塩 少々
- 酒 少々
- 味噌 少々
- バター 少々
- 焼き紙 1枚

作り方

- 秋鮭は塩をすりこぎ、酒、醤油、味噌、バターを塗り、焼き紙で包む。
- タルタルソースをのせ、180℃で約15分焼く。
- 焼き紙を開き、バターを塗り、醤油をかける。

**秋鮭と根菜の南蛮漬け** 冷めて60分! 冷めて60分!

材料 2人分

- 秋鮭 1尾 (約200g)
- 根菜 100g
- 南蛮漬け 100g
- 塩 少々
- 酒 少々
- 味噌 少々
- バター 少々
- 焼き紙 1枚

作り方

- 秋鮭は塩をすりこぎ、酒、醤油、味噌、バターを塗り、焼き紙で包む。
- 根菜を南蛮漬けで漬ける。
- 180℃で約15分焼く。
- 焼き紙を開き、バターを塗り、醤油をかける。

**秋鮭とさつま芋のソテー** 秋の味を堪能できる最高の食材!

材料 2人分

- 秋鮭 1尾 (約200g)
- さつま芋 100g
- 塩 少々
- 酒 少々
- 味噌 少々
- バター 少々
- 焼き紙 1枚

作り方

- 秋鮭は塩をすりこぎ、酒、醤油、味噌、バターを塗り、焼き紙で包む。
- さつま芋を塩をすりこぎ、180℃で約15分焼く。
- 焼き紙を開き、バターを塗り、醤油をかける。

**秋鮭の醤油漬け** 秋の味を堪能できる最高の食材!

材料 2人分

- 秋鮭 1尾 (約200g)
- 醤油 100g
- 塩 少々
- 酒 少々
- 味噌 少々
- バター 少々
- 焼き紙 1枚

作り方

- 秋鮭は塩をすりこぎ、酒、醤油、味噌、バターを塗り、焼き紙で包む。
- 醤油をのせ、180℃で約15分焼く。
- 焼き紙を開き、バターを塗り、醤油をかける。

**秋鮭の味噌漬け** 秋の味を堪能できる最高の食材!

材料 2人分

- 秋鮭 1尾 (約200g)
- 味噌 100g
- 塩 少々
- 酒 少々
- 醤油 少々
- バター 少々
- 焼き紙 1枚

作り方

- 秋鮭は塩をすりこぎ、酒、醤油、味噌、バターを塗り、焼き紙で包む。
- 味噌をのせ、180℃で約15分焼く。
- 焼き紙を開き、バターを塗り、醤油をかける。