



【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。



【キャンペーンについて】

募集期間：2022年9月1日（木）～10月31日（月）

応募条件：スーパー・量販店等で北海道産秋鮭を税込200円以上購入されたお客様

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）

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

秋一番の美味しさが到着しました!

北海道産 秋鮭

北海道産秋鮭を賢く応援

“北海道の海の幸”が当たる!!
50名様にプレゼント!

キャンペーン期間 2022年9月1日(木)～10月31日(月)まで

LINE

今年も旬の美味しさを北海道から全国へ。 お求めは、お近くのスーパー・量販店・生協などで

秋一番の美味しさ 北海道産秋鮭 とっておきレシピ!

秋鮭のホイル焼き

材料(2人分)

- 秋鮭(皮).....200g
- ホイル紙.....1枚
- 塩.....適量
- ①A.....1/2杯
- ②.....1/2杯
- ③.....適量
- ④.....適量

作り方

- 秋鮭は[A]で下味をつけしほらぬ。
- ホイル紙を40cm×40cmに裁断し、秋鮭を乗せ、塩を振り、①～④を加えて包む。
- フライパンで蓋をし、中火で10分ほど焼く。焼きたち、フライパンに⑤を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑥を加えて蒸らす。

動画で見る

秋鮭とじゃがいものバターしょうゆグリル

材料(4人分)

- 秋鮭(皮).....400g
- じゃがいも(小).....4個
- 塩.....適量
- ①A.....1/2杯
- ②.....1/2杯
- ③.....適量
- ④.....適量
- ⑤.....適量
- ⑥.....適量
- ⑦.....適量

作り方

- じゃがいもは皮をむき、4等分に切る。さやいんげんは1cmほど半分に切る。秋鮭は厚さを均等に切り、塩を振り、①～④を加えて包む。
- フライパンで蓋をし、中火で10分ほど焼く。焼きたち、フライパンに⑤～⑦を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑧～⑦を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑧～⑦を加えて蒸らす。

動画で見る

秋鮭のザンギ おろしポン酢かけ

材料(4人分)

- 秋鮭(皮).....400g
- おろししょうゆ.....150g
- ①A.....1/2杯
- ②.....1/2杯
- ③.....適量
- ④.....適量
- ⑤.....適量
- ⑥.....適量

作り方

- 秋鮭は皮をむき、4等分に切る。おろししょうゆをのせ、①～④を加えて包む。
- フライパンで蓋をし、中火で10分ほど焼く。焼きたち、フライパンに⑤～⑥を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑦～⑥を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑦～⑥を加えて蒸らす。

動画で見る

いくらの手巻き寿司

材料(4人分)

- いくら.....300g
- 秋鮭(皮).....400g
- ①A.....1/2杯
- ②.....1/2杯
- ③.....適量
- ④.....適量
- ⑤.....適量
- ⑥.....適量

作り方

- 秋鮭は皮をむき、4等分に切る。おろししょうゆをのせ、①～④を加えて包む。
- フライパンで蓋をし、中火で10分ほど焼く。焼きたち、フライパンに⑤～⑥を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑦～⑥を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑦～⑥を加えて蒸らす。

動画で見る

秋鮭のみそマヨちゃんちゃん焼き

材料(4人分)

- 秋鮭(皮).....400g
- みそ.....100g
- マヨネーズ.....100g
- ①A.....1/2杯
- ②.....1/2杯
- ③.....適量
- ④.....適量
- ⑤.....適量
- ⑥.....適量

作り方

- 秋鮭は皮をむき、4等分に切る。おろししょうゆをのせ、①～④を加えて包む。
- フライパンで蓋をし、中火で10分ほど焼く。焼きたち、フライパンに⑤～⑥を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑦～⑥を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑦～⑥を加えて蒸らす。

動画で見る

ずいおうしおニオンドレッシングで! 秋鮭とまたけのレンジ蒸し

材料(2人分)

- 秋鮭(皮).....200g
- またけ.....1パック
- ①A.....1/2杯
- ②.....1/2杯
- ③.....適量
- ④.....適量
- ⑤.....適量
- ⑥.....適量

作り方

- 秋鮭は3等分にし、塩をふり、①～④を加えて包む。
- フライパンで蓋をし、中火で10分ほど焼く。焼きたち、フライパンに⑤～⑥を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑦～⑥を加えて蒸らす。
- 焼きたち、フライパンに⑦～⑥を加えて蒸らす。

動画で見る

北海道の生醬子でカンタン!

いくらの醤油漬け

1. 下処理
2. ぼくし洗い
3. 漬ける
4. 乾かす

詳しい手順を動画でも!

北海道産の秋鮭をつかったおすすのレシピがたくさんあります! (北海道ぎょれん 秋鮭) <https://www.gyoren.or.jp>