

(令和7年 10月 27日発表)

ミツカン
【株式会社Mizkan「すしラボ」×しずまえ鮮魚】
わんわん
「駿河湾椀すし」のお披露目

◆ アピール ポイント	・11月1日『全国すしの日』にあわせ、株式会社 Mizkan「すしラボ」としずまえのコラボが実現。Mizkan「すしラボ」のレシピ開発チームが考案した新たな郷土すし「駿河湾椀すし」を初お披露目します。 ・“酢”をテーマとしたトークショーや「しずまえじゃんけん大会」も開催。しずまえじゃんけん大会の勝者には駿河湾椀すしをプレゼントします。 ・報道機関の皆様には撮影用・試食分をご用意します。
◆ 日 時	開催期間：令和7年 11月 1日（土）12時 30分から 13時まで
◆ 場 所	エスパルスドリームプラザ 本館「SEA-side」1F エスパルススクエア（清水区入船町 13-15）
◆ 詳細	【「駿河湾椀すし」の初お披露目】 すしラボではおすしの歴史や作り方、地域のすし情報など「おすし文化」の魅力を紹介しています。湾椀すし企画第1弾では富山の「富山湾椀すし」が登場。第2弾としてしずまえとのコラボが実現。しずまえ鮮魚を使用した「駿河湾椀すし」をお披露目します。桜えび、しらす、まぐろに加えてみかんや山葵、お茶を使用しだし卵など、お椀一つで静岡を味わいつくせる一品に仕上がっています。 【『知れば知るほど「酢っごい」おもしろい』トークショー】 株式会社 Mizkan の食酢エキスパート赤野裕文（あかのひろふみ）氏とお酢・お寿司検定マスター西出麻子（にしであさこ）氏による、すしや料理にかかせない“酢”をテーマにしたトークショーを開催します。 【しずまえじゃんけん大会】 勝者に駿河湾椀すしをプレゼントします（10名）。 じゃんけん大会には、エスパルスのマスコットキャラクター「パルちゃん」と清水区広報キャラクター「シズラ」も駆けつけます。 11月1日限定で同施設内の清水すしミュージアムは入館無料となります。 イベント HP：https://www.dream-plaza.co.jp/events/5036/

別紙資料 有

ぜひ取材を
お願いします！

【お問合せ】

◆しずまえに関すること

水産振興課 しずまえ振興係（清水庁舎6階）

担当 北川・福元

電話 054-354-2337

◆エスパルスドリームプラザに関すること

担当 上原・歳永（榊ドリームプラザ 営業開発部 販売促進課）

電話 054-354-3360



(参考資料)

「湾碗すし」の定義

- 一、その地域の湾前で獲れる魚介を中心に使った「新しい郷土のすし」
- 一、生魚だけではなく、その土地の食文化を表す調理・加工がしてあるなど、その地域の食文化を映すものであること
- 一、海の保全には山も関わることから山(陸)の食材(例えば野菜や果物など)も使っていること
- 一、碗ですし飯をつくり、碗でそのまま食べられる、手軽な作り方ができること

◎第1弾 富山湾碗すし



富山湾の魚と富山の特産品をのせたすし丼です。魚だけでなくお肉や野菜も楽しめる一皿です。すし飯はみょうが漬の漬け汁を利用したみょうが風味のすし飯で、さっぱりとした風味が特徴です。

掲載 ミツカンホームページ

<https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu id=23629>

◎第2弾 駿河湾碗すし



しずまえの魚と静岡の特産品をのせたすし丼です。すし飯はみかん果汁と「カンタン酢」を合わせたさわやかな風味が特徴です。また、お茶と「プロが使う味 白だし」で漬けこんだだし茶たまごを添えました。静岡を味わいつくそうという一皿です。塩とオリーブオイルをかけるのがおすすめです。

掲載 ミツカンホームページ

<https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu id=23654>