

PRESS RELEASE

報道関係者各位

築地市場80年のラストイベント！

一日で20種類の海老料理と10,800匹の海老が消費されるグルメイベント

海老の日®祭りin築地 9月15日(土)開催決定

～海老専門BBQテラス・ベストシニア大賞授賞式・ベスト海老料理大賞授賞式～

一般社団法人日本海老協会（事務局：東京都中央区築地6-23-12 代表理事：藤井務）は2018年9月15日(土)に、築地市場移転前のラストイベントとして、海老の日®祭りを開催致します。『海老の日祭り』は“海老の消費拡大”と“長寿を祝う敬老の日に長寿の象徴である海老を食べる事で日本を元気にする”ことを目的に、2013年より開催しています。



敬老の日は海老の日なんです！

長いひげを持ち、腰が曲がっていることから長寿の象徴とされ、おめでたい食材として日本人に親しまれている海老を家族みんなで海老の日に食べ祝う祝日です。

海老の日イベントの目的

海老の日である9月17日(月)に、長寿の象徴である海老を食卓で囲んで、元気になってもらう事を目的に開催しています。“海老の日”2日前の15日(土)にイベントを開く事で、『海老の日®の認知拡大』と『海老の消費拡大』を図っています。

イベント概要

＜実施内容＞

- ①第一回ベスト海老料理大賞授賞式
- ②第五回ベストシニア大賞授賞式
- ③和洋中の各界の巨匠がプロデュース
海老料理屋台＆料理教室
- ④敬老の日は海老の日キャンペーン
- ⑤日本海老料協会BBQテラスin 築地魚河岸

＜会場＞

築地魚河岸 海幸橋棟
東京都中央区築地6-26-1

＜主催＞

一般社団法人日本海老協会

海老づくし！海老の日祭り2018の見どころ

利き海老！海老のBBQテラス



『見て・食べて・知って』楽しめる海老の為のBBQ会場を用意しています。当日は“深海エビの食べ比べ”や、ニュースで虚偽問題が話題になった“似エビの食べ比べ”をBBQ形式で楽しめます！食べ比べることのできる海老は合計8種類です。

※築地場内市場からの持ち込みBBQも可能

ベストシニア大賞



ベストシニア大賞とは、長寿大国日本で活躍する長寿人＆長寿企業、または長寿の象徴『海老』の消費量拡大に貢献した人物を表彰します。受賞者には、賞品として『海老1年分』が授与されます。

3代巨匠が届ける海老屋台



和洋中の一流料理人が、海老を一番美味しく食べられるメニューを全力で考案！メニューに使用される海老は日本海老協会自慢の海老が使用されます。イベント会場では、『最高の海老』×『一流料理人』の最強コラボメニューが振舞われます。

※限定300食、先着順

第五回海老の日祭りin築地

海老屋台コーナー

18種類の自慢の海老が世界各地から移転前の築地へ大集合！



①白姫海老の塩焼き



②ブラジルの太陽の海老
～朝茹でピンク海老～



③海老のキーマカレー



④海老とキャベツのメンチカツ



⑤想い伝える手巻き寿司

鹿児島で大切に育てた
鮮度抜群の国産えびで
す。香ばしい塩焼きで
驚きの美味しさ！

ブラジルの太陽を燐燐
と浴びて育った美味し
い天然のピンク海老を
朝茹でしています！

みんなが大好きな海老
とカレー、2つを合わせ
て口の中で海老の香り
立つキーマカレー！

野菜は炒め物でも海老
とも相性の良いキャベ
ツを使っています！

海老のように腰が曲が
るまで長生きして欲し
いと『想い伝える』手
巻き寿司！

ベスト海老料理大賞授賞式

和洋中の3代巨匠が全力で海老メニューを考案



トゥーランドット臥龍居
オーナーシェフ 脇屋 友詞



つきぢ田村
三代目 田村隆



オтель・ドゥ・ミクニ
オーナーシェフ 三国清

ベスト海老料理大賞

海老に貢献した和洋中それぞれの一流料理人に贈られる授賞式です。
3名の巨匠のそれぞれの屋台では、一流シェフが海老の美味しさを
最大限に引き出したオリジナルメニューをご賞味頂けます。

※限定各300食

巨匠の料理教室

オリジナルメニューを味わうだけでなく、家庭でも作れる
自慢の海老料理を解説します。

ベストシニア大賞授賞式

海老に貢献したあの人物と
日本の元気を象徴する長寿人が登壇



海老反りジャンプといえば

アクロバットがライブでも評判のアイドルグループから、築地市場
のラストイベントを記念して登場します！



日本を代表する長寿人

1990年からスタートした国民的長寿ドラマの主役が登場！
2018年秋に特別企画として、3時間の放送を控えている。

〈本件に関するお問い合わせ〉

一般社団法人日本海老協会広報事務局（株式会社フロンティアコンサルティング内）

担当：新貝

TEL : 080-1766-0817 / E-mail : t-shingai@frontier-c.co.jp