

Sea級グルメ

Sea級グルメとは

「みなとオアシス」が位置する地域の食材や、その地域で地産地消される名産品を用いて作られた“Sea”の要素を含むご当地グルメです。また、「みなとオアシス全国協議会」が水産物を活かした料理で、地元の方たちに親しまれ、「是非多くの人に味わってほしい」と自信をもってお勧めできるもので、以下の条件を満たすものとしています。

- 「みなとオアシス」及びその周辺で、名物として日常的、もしくは祭り等のイベントで提供されているもの
- 次のような地域とのゆかりのいずれかをもつもの
 - ・ 地域で水揚げされた水産物を活かして作られるもの
 - ・ 古くから名物として親しまれてきたもの
 - ・ 地域の魅力を活かして作られたもの

みなとオアシスSea級グルメ全国大会

平成22年みなとオアシス八幡浜で開催された第2回総会において「みなとオアシスSea級グルメ全国大会」が提唱され、平成23年度より「みなとオアシス全国協議会」の主催により、Sea級グルメを全国各地から持ち寄り、食の大会を開催しています。



《第12回大会グランプリ》ブリ玉井

本大会は、全国の「みなとオアシス」で活動する団体が連携し、食を通じたイベントを開催することにより、その知名度の向上と利用促進を図り、それをもって、みなとを活用した地域の活性化を支援することを目的としています。

昨年行われた、みなとオアシス佐渡両津（新潟県佐渡市）での第12回大会では18品が参加し、2日間の大会期間に約1万5千人の来場者がありました。このように多くの人々が訪れるイベントであり、地域の賑わい創出に貢献しています。



第12回大会の様子

みなとオアシスSea級グルメ地方大会

前述の全国大会だけでなく、地方大会も開かれています。平成30年には東北大会、平成31年には北陸大会が開催されました。

北陸大会は初めて百貨店で開催され、7団体のみなとオアシスが参加し、17品が出品されました。また、インバウンド対応として案内通訳や英語版のチラシ作成が実施されました。



北陸大会の様子

コラボレーション

第1回、4回、8回、9回のSea級グルメ全国大会で優勝している、みなとオアシス宇野のSea級グルメ「たまの温玉めし」は、米菓と昨年コラボレーションしました。みなとオアシス宇野の設置者である玉野市、同市観光協会で作る同市特産品協議会と食品メーカーが協力して開発したものです。

