

2022年7月15日

株式会社 萬坊

呼子の海と一緒に歩んできた萬坊だからこそ、できることがある

魚と環境にやさしい釣りえさ「SABIKI」の発売開始 および1日限定の海中授業「海の中の教室」開催について

株式会社萬坊（佐賀県唐津市、代表取締役社長：太田 順子）は、2022年8月25日（木）より、「海中レストラン 萬坊」にて発生した食料廃棄物を原料とする、魚と環境にやさしい釣りえさ「SABIKI」の発売を開始します。（※当事業は、「ECYCLE PROJECT～エサイクルプロジェクト～」との共同開発事業です）

また、発売を記念して、呼子の海に浮かぶ「海中レストラン 萬坊」にて海中授業「海の中の教室」を開催します。

「海中レストラン萬坊」は、1983年に日本初の海上浮体式のレストランとして開業以来、約40年にわたって地元・唐津をはじめ多くのお客さまに親しまれてきました。いかの町・呼子を元気にするために萬坊だからこそ、できることがある。今回の試みを通じて、子どもたちにもっと海を好きになってもらい、そして、豊かな海を大切にしようと思ってもらえることを願っています。

<商品概要>

- 商品名称 SABIKI（サビキ）
- 発売時期 2022年8月25日（木）
- 販売箇所 海中レストラン萬坊、萬坊呼子朝市通店
釣り具のまるきん各店（伊万里本店、福岡糸島店、佐賀北部バイパス店、平戸店）
- 販売価格 価格未定、容量390g（3人家族の平均的な1日の食料廃棄物相当量）

<「ECYCLE PROJECT」とは>

IMARI株式会社と九州大学の学生チームが主体となって、SDGsの目標のうち「質の高い教育をみんなに」、「つくる責任 つかう責任」、「海の豊かさを守ろう」の3点に対する課題解決に向けて生まれたプロジェクトです。食料廃棄物を釣りえさに加工することでフードロスが減らし、海と魚にやさしい釣りを楽しむことができます。さらに、海の問題への関心と行動が生まれ、子どもたちの食育にもつながる。釣りえさを中心に海や環境への還元というサイクルが生まれることを目指しています。



※写真はイメージです。実際に発売するパッケージとは異なる場合がございます。



釣って、食べて、学べる！1日限定の海中授業！

この夏、呼子萬坊に一日限りの「海の中の教室」を開校します。貸し切りの海中レストランを校舎に、海の生き物たちを海中から観察、釣って調査、さばいて実験、食べて体験する食育プログラムです。もちろん給食は萬坊自慢の「いかの活き造りコース」をご用意しています。夏休みの自由研究にもおすすめです！

FISHING

- 釣り -

萬坊オリジナルのえさで、釣り体験！
釣れる様子を海中で観察しよう！



海の中で魚は
どうやって釣れたらいい？

LUNCH

- 食事 -

「いかの活き造りコース」を堪能！
食育授業として調理体験も！



萬坊オリジナル
釣りに使う
お土産付き！

LEARNING

- 学び -

釣って、食べるを通して
海の問題を学ぼう！



夏休みの自由研究に
ぴったり！

EVENT

- イベント詳細 -

日時 | **2022.8.25 (Thu) 10:00-15:00**

会場 | **海中レストラン 萬坊** 佐賀県唐津市呼子町 殿ノ浦1946-1

参加人数 | **親子10組** 参加費 | 大人：3,000円 (親子での参加が必須条件となります。)
子ども：2,000円 (釣り体験、昼食料金、お土産付き)

お問い合わせ: info@manbou.co.jp (メールの件名に「海の中の教室」と記入の上、ご連絡ください。)

注意事項 | 応募の際は必ずお読みください。

■雨天の場合、一部内容が変更となる場合がございます。■参加は小学1年生～6年生のお子様とその保護者の方となっております。■参加申し込みが定員を超えた場合、抽選とさせていただきますことをご了承ください。■正式な参加当選のお返事は8月3日(水)までにフォームにご記載のメールアドレスにお送りいたします。■ご兄弟でのご参加などご希望の場合は応募フォームにその旨ご記載ください。

参加応募はこちらから！
応募締め切り7月31日(日)

スマホのカメラでQRコードを読み込むと
フォームにアクセスします。



<参加応募> ※以下の専用フォームにて受付けます。

https://docs.google.com/forms/d/1r6OFD0dJN-KQnyDT32Y5t6psKWXBtY0olxNDWhCvui_g/prefill