



NEWS RELEASE

2020年5月27日

報道関係各位

株式会社 T ポイント・ジャパン
長崎県五島市

T ポイント×五島市のコラボ企画「うんまか TV」Instagram ライブでシリーズ配信開始 ～生活者と五島を「食」でつなぎ、五島の魅力を発信し地域活性の一助へ～

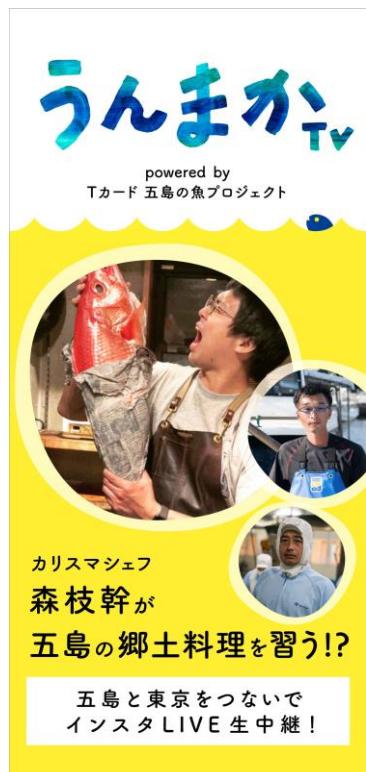
株式会社 T ポイント・ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長兼 COO：北村和彦）と長崎県五島市は、T ポイント・ジャパンが実施する T カードみんなのソーシャルプロジェクト第三弾『五島の魚プロジェクト』（<https://tsite.jp/r/tcardsocial/goto/>）の取り組みとして、生活者と五島を食でつなぎ、五島の食と魅力を伝え、五島の応援につなげていくコラボレーション企画「うんまか TV」を、2020年5月28日より Instagram ライブで配信開始いたします。

『五島の魚プロジェクト』は、T カードのデータと T 会員ネットワークを活用しながら、五島の魚に付加価値を創出し、生活者の皆さんに喜んでもらえる商品として提供することで、継続した「六次産業化」の成立に取り組む商品開発プロジェクトです。T ポイント・ジャパンと五島市は、本プロジェクトを通じて、2019年11月に「未利用魚」を活用した「五島のフィッシュハム」を発売しました。

このたびの新型コロナウイルス感染症の拡大によって、現在、食の在り方に大きな変化が起こり、自宅で食事を作る機会が増えていることや、食品トレーサビリティへの関心が高まりつつあります。また2018年に世界遺産「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」に登録された五島市は、ここ数年の観光客数が増加傾向にあり、緊急事態宣言を受けての市内経済への影響は非常に大きい状況です。

このような中、T ポイント・ジャパンと五島市は、共に取り組む『五島の魚プロジェクト』を通じて、生活者と五島をつなぎながら五島の食の魅力を伝え、今後五島に足を運んでもらうきっかけとなることを期待し、コラボレーション企画を始める決意をしました。

T ポイント・ジャパンと五島市のコラボレーション企画「うんまか TV」は、五島市が推薦する五島の郷土料理と地域住民への参加協力を得て、五島市公認番組として配信いたします。『五島の魚プロジェクト』のメンバーである森枝幹シェフと五島在住の方々に出演いただき、森枝シェフが五島の郷土料理を地元の方に習い、Instagram を通じて五島の食材や食の魅力を伝える番組です。番組内では郷土料理に使用する五島の食材を購入できる通販サイトなどを紹介することで、五島の生産者の支援にもつなげていきたいと考えています。





5月28日の第1回配信は、漁師の谷川和弘さんお迎えし「サメの湯引き」をご紹介いたします。「サメの湯引き」は、五島の近海で水揚げされるサメを湯引きして、酢味噌などと合えて食べる五島の郷土料理です。谷川さんには船上からの生中継で、ナスカザメを食材に捌きから調理までをお届けしていただく予定です。「うんまかTV」ではその後も様々な五島の郷土料理を五島の方々と森枝シェフと共にお届けしていきます。また、「うんまかTV」で紹介した郷土料理は動画にして『五島の魚プロジェクト』のSNSや公式サイトでも紹介し、今後は、視聴者も一緒に五島の食の魅力を体験でき、参加できるような企画も実施していく予定です。

Tポイント・ジャパンは、これからも豊かな海や地球を次世代に残していくことにつながるプロジェクトに積極的に取り組みながら、地域と生活者のみなさんがつながっていく企画を展開してまいります。そして、"人と社会をつなぐ"存在となることを目指し、引き続き、新たな社会価値創造に取り組んでまいります。

【生活者と五島を食でつなぐ！「うんまかTV」ライブ配信について】

■Instagram ライブ配信先

五島の魚プロジェクトの公式アカウント https://www.instagram.com/gotono_sakana/

■配信スケジュールとコンテンツ

<1回目>

配信日時：5月28日（木） 20時～21時

出演者：森枝幹シェフ、谷川和弘さん（漁師）

郷土料理：サメの湯引き

<2回目>

配信日時：6月4日（木） 20時～21時

出演者：森枝幹シェフ、濱口貴幸さん（浜口水産 専務取締役）

郷土料理：ばらもん揚げの混ぜごはん

<3回目>

配信日時：6月14日（日） 20時～21時

出演者：森枝幹シェフ、金正武司さん（四季の味奴 店主）

郷土料理：ハコフグの味噌焼

<4回目>

配信日時：6月22日（月） 20時～21時

出演者：森枝幹シェフ、柳野達治さん（イタリアンレストラン島食 Gino オーナーシェフ）

郷土料理：岐宿の生寿司

<5回目>

配信日時：6月28日（日） 14時～15時

出演者：森枝幹シェフ、瀬崎繁己さん（合同会社漁師食堂五島灘 CEO）

郷土料理：ヒラマサの甘辛煮付け、ヒラマサの塩焼き



【『五島の魚プロジェクト』について】

6,900万人超のT会員、約190社のTポイントアライアンス企業、またTカードがもたらす約50億件の購買データなどを活用して、地域が抱える社会課題の解決や地域共生につながる取り組みを実施する社会価値創造プロジェクト「Tカードみんなのソーシャルプロジェクト」として2018年6月より開始しました。TカードのライフスタイルデータをもとにT会員の中から導き出され^{※1}、「魚介好きで食にこだわりがある」T会員のネットワークを活用し、同じような食の志向性を持つT会員の方々に参画いただき、商品開発の過程においてTカードのデータに触れていただく機会を提供し、データから導き出される要素を企画に取り入れながら進めています。(※1名前や住所などお客様個人を特定しない方法によりデータを導き出しています。)

本プロジェクトの舞台でもある五島列島は、世界最大級の海流である黒潮から九州南西部で分岐する暖流対馬海流が対馬へ流れ込んでいることで多種多彩な魚が回遊しています。このような豊富な魚に恵まれる五島列島ですが、一方で鮮度保持や費用などの輸送課題により、都市圏に流通させにくい魚種が多く存在します。この五島の魚に付加価値を創出し、T会員の皆さんに喜んでもらえる商品として提供することで、継続した「六次産業化」の成立に取り組んでいます。

五島の魚プロジェクトでは、「魚介好きで食にこだわりがある」T会員の方々に加え、一次産業の六次化を支援する株式会社農林漁業成長産業化機構の関連会社である株式会社津々浦々、五島市、および食品スーパー・マーケットを展開する企業にも参画いただき、それぞれのステークホルダーが有する知見をつなぎ、2019年11月に「五島のフィッシュハム」として商品を発売いたしました。

Tポイント・ジャパンは、SDGsの14番目の目標である海の豊かさを守るためには、未利用魚の活用も大きな貢献にもつながると考えています。

【森枝幹氏について】

専門学校卒業後、シドニーの「Tetsuya's」、表参道の「湖月」、マンダリンオリエンタル東京の「tapas molecular bar」で修行。その後、表参道の246common内にて独立、半年で施設内の三店舗を経営・運営。2年後、代沢の「Salmon & Trout」のシェフを経て、新たに株式会社eat creatorを立ち上げ、食全般のプロデュースに関わる。プロデュースに関わった店舗は、新宿ゴールデン街の「The OPEN BOOK」、調布の「Maruta」、大森の「鯖なのに。」、青山の「UB1 TABLE」、青山の「Revive Kitchen THREE AOYAMA」、渋谷パルコのメインダイニング「chompoo」。またフードメディア「RiCE」の立ち上げや「The Food Film Festival Tokyo」のフードディレクター、「Chefs for the Blue」のリードシェフを務るほか、テレビやラジオ、雑誌様々なメディアでも活躍する。

※本ニュースリリースに記載している会社名および商品・サービス名は各社の商標または登録商標です。

本件に関するお問い合わせ：

株式会社Tポイント・ジャパン
広報担当：安藤
TEL：03-6800-4464