



## 「食のまち 宗像」の冬の代名詞「正月ブリ」

### 宗像漁協 予約販売&年末大売り出し

「鰯」の漢字は師走(12月)に脂が乗り、おいしくなることに由来すると言われてい  
ます。またブリは成長と共に呼び名が変わることから「出世魚」とされ、立身出世を  
願う意味が込められており、正月のおせち料理やお雑煮に使われています。九州北  
部では語呂合わせで「嫁ブリ」の習慣があるなど、冬の時期の「食のまち むなか  
た」を語る上で欠かせない食材です。

宗像漁業協同組合 鐘の岬活魚センターでは、恒例の「正月ブリ」の予約販売を  
おこないます。独自の予約特典と宗像産水産物の年末大売り出しで、正月の食卓を  
彩ります。

#### 【正月ブリの予約販売】

1. 予約受付 12/19(火)16時まで
2. 商品の受取方法
  - (1) 活魚センターで受取 (宗像市鐘崎778-5)  
12/28(木)、29日(金) 各日 8:00~16:00  
12/30(土) 9:00~12:00
  - (2) 配送で受取 商品代+配送費用で受付
3. 予約特典
  - (1) 鐘崎天然ふく(冷凍・鍋用)300g をプレゼント
  - (2) 三枚おろし加工代と真空パック(※)代(1,000円相当)を無料サービス  
※真空パック  
捌いてすぐにブリを真空パックで包装します。空気に触れないため色味の変化を  
防ぎ、鮮度を保ちます。12/30(土)「活魚センターで受取」の場合は、三枚おろし  
のみ(真空パックなし)の提供となります。
4. ブリ販売価格(税込)  
4kg 台/1尾=11,000円、半身=6,500円  
5kg 台/1尾=13,000円、半身=8,000円
5. その他  
カンパチやタイの予約販売もあります。カンパチは上記と同様の予約特典があります。

#### 【正月ブリの受取日と同時開催!年末大売出し】

1. 日 時 上記、「活魚センターで受取」日時と同様
2. 場 所 宗像漁協・鐘の岬活魚センター
3. 内 容 ブリ、カンパチ、タイなどを販売
4. その他 12/30(土)のみ 9:00 から200食限定で無料ふるまい鍋を提供します。

- 一般の方の問い合わせ先: 鐘の岬活魚センター TEL:0940-62-1570  
営業時間/8:00~16:00 定休日/毎週水曜日、年末年始 12/31~1/6

#### 【問い合わせ先】

宗像市 水産振興課 担当:松成 TEL:0940-36-0031