



「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て「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っています。独自の予約特典と宗像産水産物の年末大売り出して、正月の食卓を彩ります。

【正月ブリの予約販売 概要】

予約受付：12月1日(日)9:00から12月19日(木)15:30まで

商品の受取方法：

- ①宗像漁協・鐘の岬活魚センターで受取（宗像市鐘崎778-5）
12月28日(土)、29日(日) 各日 8:00~14:00
12月30日(月) 8:00~12:00
- ②配送で受取（受取希望日 12月30日(月)まで）
商品代+配送費用で受付



予約特典：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するため、空気に触れず色味の変化を防ぎ、鮮度を保ちます。12月30日(月)「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。

ブリ販売価格(税込)：4kg 台/1尾=13,500円、半身=8,000円

5kg 台/1尾=16,500円、半身=9,500円

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!年末大売り出し 概要】

日時：12月28日(土)、29日(日) 各日 8:00~14:00

12月30日(月) 8:00~12:00

場所：宗像漁協・鐘の岬活魚センター

内容：鐘崎天然とらふく刺身、穴子茶漬け、冷凍穴子開き、イカしゅうまい等を販売

その他：12月30日(月)のみ 8:00 から200食限定で無料ふるまい鍋を提供



《詳細はコチラ》

【問い合わせ先】

宗像市 水産振興課 担当：新海、松本 TEL：0940-36-0031