

農林水産省『あふ食堂』高知の海と山の恵みが広がる 2 週間 シーベジタブルの「すじ青のり」で味わう「高知県フェア」を開催

当社の受託運営食堂 9 店舗にて、高知県の魅力ある食材を使った特別メニューを期間限定販売

「とる うる つくる 全部、SANKO」

飲食事業と水産事業を併せもつ株式会社 SANKO MARKETING FOODS(本店:東京都中央区、代表取締役:長澤成博、証券コード:2762、以下「当社」)は、受託運営を行う農林水産省の『あふ食堂』をはじめとする官公庁受託運営の職員食堂 9 店舗において、2025 年 11 月 4 日(火)～2025 年 11 月 14 日(金)の期間、高知県の農畜水産物を使用した「高知県フェア」を開催いたします。本フェアでは、黒潮と四国山地に育まれた高知県の恵みを生かした限定メニューを提供し、豊かな食文化を広く紹介します。



“海とともに生きる高知県”の農畜水産物をふんだんに使用した定食メニュー

高知県は、黒潮が流れる太平洋と雄大な四国山地に囲まれた自然豊かな地域です。県の総面積の約 8 割を森林が占め、清流・四万十川などの美しい川をたたえた自然環境と温暖な気候により、農業・水産業をはじめ多彩な産業が営まれています。出荷量日本一を誇るショウガをはじめ、ナス、ピーマンなどの露地野菜（※ビニールハウスなどを使用せず屋外の畑で育てられた野菜）、ブランド豚「四万十ポーク」、ユズなどの柑橘類が特産品として知られています。また、黒潮の流れる海では一本釣りによる漁法で新鮮なまま水揚げされる県魚のカツオを中心に多様な魚が水揚げされ、宿毛湾や土佐湾ではブリ、マダイ、ウツボなどの養殖も盛況。海の資源を活かした多様な漁業が展開されています。近年では、海藻の陸上養殖といった環境に配慮した新しい水産業も行われるなど、“海とともに生きる高知”の姿勢が注目されています。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL: pr-all@sankofoods.com

本フェアでは四万十ポーク、カツオ、ウツボなどの高知特産品に加え、海藻の陸上養殖を行う合同会社シーベジタブルの海藻など高知県の魅力が詰まった食材をメニューに取り入れ、地域の魅力を伝える料理を展開いたします。



フェア登場食材のご紹介

●合同会社シーベジタブルの養殖のり「あつばアオサ」「すじ青のり」

海藻は食物繊維やミネラルやビタミン類を豊富に含み、カルシウムやマグネシウム、ヨウ素が骨や代謝、甲状腺機能のサポートをするほか、フコイダンやアルギン酸といった成分が抗酸化作用や血糖値・コレステロール調整の効果も注目されるなど、日々の食事に取り入れることで健康的でバランスの良い食生活に役立つ素材です。日本の海域には約 1,500 種類を超える海藻が生息し、そのほとんどが毒を持たず食用になり得るとされていますが、現在食卓に並ぶのは数十種類のものに止まり、1,400 種類以上もの海藻が未知なる食材として存在しています。合同会社シーベジタブルは海藻を陸上や海面で栽培する先進的な企業です。地上の植物がさまざまな栽培技術や調理方法が確立している一方で、まだ研究や技術が十分に整っていない海藻の「生産・加工・販売」「研究開発・実証研究・海域調査」「新規事業開発・協業」に取り組むことで、海藻の安定的な陸上栽培を実現。自然環境に左右されない高品質な海藻を提供しています。同社では、環境負荷にも配慮した海藻養殖技術を用いることで食品や地域産業との連携にも貢献。香りや味わいも豊かな海藻を地元高知の食材と組み合わせた新商品開発や、食卓に取り入れる楽しさを伝える工夫も随所に施されています。本フェアでは、同社の商品「アオサ」「青のり」を使用。先進技術で養殖された海藻を味わっていただけます

sea:
vege-
SEA
VEGETABLE
COMPANY



●四国デュロックファーム「四万十ポーク」

清流・四万十川流域の清らかな水と豊かな自然環境の中で健康的に育てられ、肉質の良さと風味の豊かさを兼ね備えた高知県のブランド豚「四万十ポーク」。生産者は親豚の選定や環境整備だけでなく、植物性を中心としたバランスの良い飼料にこだわることで、焼いても煮ても肉のおいしさを損なわない、脂身の旨味と赤身のしっとりとした柔らかさを叶えました。また、飼育する中で環境への配慮も欠かさず、自然豊かな地域資源を活かした持続可能な畜産に取り組み、安全で安心な豚肉の提供を目指しています。

●与力水産株式会社「カツオ」

黒潮の恵みを受ける日本有数の豊かな漁場で育まれる高知県のカツオ。身が引き締まり旨味と脂のバランスが絶妙で、刺身やたたきにすると香り豊かでさっぱりとした味わいを楽しむことができます。一本釣りや早朝水揚げなど、漁師たちは古くから受け継がれる伝統の技術と最新の漁法を組み合わせることでカツオの鮮度を最大限に保つ努力を続けており、それにより高知のカツオは鮮度が

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com

抜群で素材本来の風味が際立つと高い評価を得ています。また、塩たたきや薫焼きなどの伝統的な調理法や地域の食文化にも深く根付き、季節ごとに変わる旬の味わいは日本の食卓に欠かせない食材として愛されています。

●株式会社タカビシ食品「ウツボ」

肉厚で柔らかな身は上質の鶏肉にも似たあっさり食感、皮下のゼラチン質から溢れだすこってりとした濃厚な旨みの織りなす豊潤かつ淡泊な味わいのウツボ。日本近海ではどこでも生息しているにも関わらず、食するのは四国近辺と和歌山県の一部のみと言われ、高知ではたたき、唐揚げ、鍋料理などのさまざまな調理法で親しまれています。漁師たちは丁寧な水揚げと迅速な処理を行い、鮮度を保ったまま市場に届けます。こうした取り組みにより、ウツボ本来の風味と食感が引き出され、季節ごとに変わる味わいも楽しむことができます。良質のタンパク質とコラーゲン、カルシウムを含み、「目が見えにくになったらウツボが良い」と伝えられるほど栄養価が高く、スタミナ料理としても珍重されています。土佐市や須崎市では正月や秋の神祭のご馳走として振る舞われています。

限定メニューと提供店舗のご紹介



● あつばアオサと青のり天のゆずポン酢パスタ

シーベジタブルの「あつばアオサ」と青のり天を主役に高知産の「ゆずポン酢」でさっぱり風味のパスタへと仕上げました。海の香りとほんのり温かみのある味わいが楽しめます

提供店舗

（一般利用可能）・農林水産省『あふ食堂』・さいたま新都心合同庁舎『スカイビューカフェ&レストラン けやき』

（職員のみ利用可能）・財務省『テゾリーナ』・法務省『霞ヶ関一丁目食堂』・厚生労働省『グッドミールダイニング』・外務省『笑縁食堂 外務省店』・東大病院『あふ東大病院食堂』・防衛省『パスタママ 防衛省市ヶ谷店』



● ウツボのトマトソースパスタ

高知の海で育ったウツボを贅沢に使用し、旨味を引き出したトマトソースで仕上げたパスタです。身はしっかりと締まりつつも柔らかく、トマトの酸味とコクがウツボの風味を引き立てます。

提供店舗／

（一般利用可能）・農林水産省『あふ食堂』・さいたま新都心合同庁舎『スカイビューカフェ&レストラン けやき』

（職員のみ利用可能）・財務省『テゾリーナ』・法務省『霞ヶ関一丁目食堂』・厚生労働省『グッドミールダイニング』・外務省『笑縁食堂 外務省店』・東大病院『あふ東大病院食堂』・防衛省『パスタママ 防衛省市ヶ谷店』



● 土佐カツオ和風なココナッツカレー

高知・土佐の豊かな海で育った新鮮なカツオを使用し、和風出汁とココナッツミルクで仕上げた風味豊かなカレーです。カツオの旨味がしっかりと感じられる和風ベースに、ココナッツのまろやかさとスパイスの香りが重なり、奥深い味わいを生み出します。

提供店舗／（一般利用可能）

・農林水産省『あふ食堂』・さいたま新都心合同庁舎『スカイビューカフェ&レストラン けやき』

提供店舗／（職員のみ利用可能）

・法務省『霞ヶ関一丁目食堂』・財務省『テゾリーナ』・東大病院『あふ東大病院食堂』・厚生労働省『グッドミールダイニング』・外務省『笑縁食堂 外務省店』・防衛省 D 棟『笑縁食堂』

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com



● 四万十ポークのポルペッティ

四万十ポークを使用し、丁寧に手仕込みした肉団子（ポルペッティ）です。ジューシーで旨味豊かな豚肉の風味が口いっぱいに広がり、トマトソースとの相性抜群です。

提供店舗／

（一般利用可能）・農林水産省『あふ食堂』・さいたま新都心合同庁舎『あふ食堂 さいたま新都心店』・東京法務局『東京チカラめし食堂』

（職員のみ利用可能）・財務省『テゾリーナ』・法務省『霞ヶ関一丁目食堂』・厚生労働省『グッドミールダイニング』・外務省『笑縁食堂 外務省店』・東大病院『あふ東大病院食堂』・防衛省『パスタママ 防衛省市ヶ谷店』

※「あふ食堂」は農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

※一部の受託食堂は職員のみ利用となり、一般の入館などは出来ませんのでご容赦ください。

『あふ食堂』のご紹介

「あふ」は、「Agriculture, Forestry, Fisheries and Food」（農業、林業、漁業、食品）の頭文字から取りました。また同時に、古語では「会ふ(出会う)」、「和ふ(混ぜ合わせる)」、「餐ふ(食事のもてなしをする)」という意味を持つことから名付けられました。「食の責任官庁 農林水産省」にふさわしい食堂づくりを目指し、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用したメニューを開発し、メニューは週替わりで毎日 8 種、ボリュームも満点！ 福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送した魚を使用し、産地の魅力を発信しています。



<https://afu-shokudo.studio.site/>

実施店舗詳細

● 農林水産省『あふ食堂』

所在地：東京都千代田区霞が関 1- 2-1

農林水産省本館 B1 階

T E L : 03-6206-7990

営業時間：平日 11:00～14:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日（閉庁日は休み）

https://www.instagram.com/afu_shokudo/

※ 農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

● 『あふ食堂 さいたま新都心店』

所在地：埼玉県さいたま市中央区新都心 2-1

さいたま新都心合同庁舎 2 号館 1 階

T E L : 070-1342-979

営業時間：平日 11:30～14:00

定休日：土・日曜、祝日（閉庁日は休み）

https://www.instagram.com/afu_saitamashintoshin/

※ さいたま新都心合同庁舎 2 号館「あふ食堂」は入館手続きなしでご利用いただけます。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com

『あふ食堂』にて産地の PR をしたい皆様へ

ご当地「食」の PR、および、その魅力等を「あふ食堂」より発信いたします。

次世代につないでいきたい伝統的な郷土料理、都道府県民に愛されている「県民食」、ほかの都道府県の人にぜひ食べてほしい地元の自慢料理、地元名店のレシピをメニューで再現および食堂メニューへのアレンジ等、企画協働にご興味がある方は下記までお問い合わせください。

【産地 PR に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 担当：小川

T E L : 03-6206-7990 メールアドレス : kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com

会社概要



【会 社 名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS

【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号 三慶ビル 2 階

【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2

【代 表 者 名】代表取締役社長 長澤 成博

【設 立】1977 年 4 月

【事 業 内 容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営

【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>

【2025 年 9 月定時株主総会動画】https://youtube.com/live/zqMmXf_0_Oc

【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>

【 X 】https://twitter.com/sanko_mf/

【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/

【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149VzIJya7A/>

【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY !」】<https://crazyaboutfishery.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当

メールアドレス : pr-all@sankofoods.com

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com