

報道関係各位

## クラブツーリズム×プライドフィッシュ 共同企画 漁師自慢の魚介を本場で食す旬のグルメツアーシリーズ ～ツアーを通じて、漁業を応援～

クラブツーリズム株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:酒井博、以下クラブツーリズム)は全国漁業協同組合連合会(以下 JF 全漁連・プライドフィッシュ事務局)をはじめとする全国の JF グループ(漁連・漁協)が推進する国産水産物の消費拡大の取り組み「漁師が選んだ、本当においしい魚<プライドフィッシュ>プロジェクト」を、ツアーでお客様をご案内することで応援します。旅行会社として初めて、全国各地の「プライドフィッシュ」を旬の時期に現地へ食べに行くツアーをシリーズ(全10回)で企画しました。



大分県「かぼすブリ」(一例)



漁師が選んだ、本当においしい魚  
**PRIDE FISH**



福井県「越前がに」(一例)

「漁師が選んだ、本当においしい魚<プライドフィッシュ>プロジェクト」は2014年より開始し、現在全ての海がある県40県で、283種類のプライドフィッシュが選定されています。魚の本当のおいしさをより多くの人に知っていただくため、4つの選定基準をクリアした、地元漁師が自信を持って勧める、今一番食べてほしい旬の魚(魚介藻類)をプライドフィッシュに選定しています。

クラブツーリズムでは、ツアーでお客様にプライドフィッシュの魅力を知っていただくため、担当者が必ず現地を視察した上で企画しています。全10回すべてのツアーで、プライドフィッシュを用いたツアー専用オリジナルメニューをご用意するなど、こだわりの内容となっています。

シリーズ第1回は、秋・冬に旬を迎える「岩手県の秋さけ(いくら)とあわび、宮城県の殻付きカキ、福島県・小名浜の秋刀魚」をテーマとしたツアー(2021年11月15日関西出発2泊3日コース、旅行代金:お一人125,000円)で、福島県・小名浜の魚市場では競りを見学するなど、ツアーだからこそ特別な体験を企画しました。お客様からは「地の魚を食べることができ満足」「ツアーを通じてプライドフィッシュを知った」という声をいただいています。第2回は、大分県「かぼすブリ」、第3回目は福井県「越前がに」を予定しております。

### ■「プライドフィッシュツアー」企画概要

<https://bit.ly/3l4sXv8>

### ■プライドフィッシュ事務局より(コメント)

プライドフィッシュは各都道府県の漁師が選ぶ、今一番食べてほしい旬の魚(魚介藻類)たちです。おいしい国産水産物を食べることは、消費者も漁師もWINWINになりますので、ぜひご賞味ください。

<https://www.pride-fish.jp/>

クラブツーリズムはプライドフィッシュを通して漁業を応援し、日本全国の美味しい魚の魅力を掘り下げてお客様にお届けします。

※クラブツーリズムはKNT-CTホールディングスのグループ会社です。

◆報道関係のお問合せ先

クラブツーリズム株式会社 広報担当:横島麻実、青木之、菅野かおり

TEL:03-5323-6875(月～金9:15～17:30・土日祝除く) FAX:03-3342-4445

E-Mail: [ctpr@club-tourism.co.jp](mailto:ctpr@club-tourism.co.jp)

所在地:〒160-8308 東京都新宿区西新宿6-3-1 新宿アイランドウイング コーポレートサイト: <http://www.club-tourism.co.jp>