



biid PRESS

運営：biid株式会社 <https://biid.jp/>
プレス問い合わせ先：biid株式会社 松尾・樋口
Mail：koho@biid.jp
Tel：050-2018-0924
Fax：050-3488-3457

先着100名様限定！「鯖（さわら）のお刺身」プレゼント！春の海の幸を楽しむ「うお市 in 大阪北港マリーナ」4月27日（日）開催！



biid株式会社（以下、ビード。本社：神奈川県藤沢市、代表取締役：松尾 省三 Web: <https://biid.jp/>）は、運営する「大阪北港マリーナ（大阪府此花区 Web: <https://www.hok-komarina.com/>）」にて、新鮮な海の幸を楽しむ「うお市 in 大阪北港マリーナ」を2025年4月27日（日）に開催いたします！今回の目玉は「鯖（さわら）のお刺身」！公式インスタグラムをフォローしていただいた方、先着100名様に無料プレゼント！さらに、旬の「キメジと鯛の漬け丼」や「ぶりの照り焼き」「あら汁」など、家族みんなで楽しめる海鮮グルメが勢ぞろい！春の味覚を満喫しに、ぜひご来場ください！

イベント開催の背景

マリーナという船主のための特別な施設のイメージが強い日本ですが、海外では地域の「憩いの場」であり地域住民が気軽に集まれる「子どもたち」の笑顔あふれる場所なのです。そこでマリーナの「かたち」を変えるため、大阪北港マリーナでは地域の人たちや子供でも楽しめるようなイベントを開催しています。

今回で6回目となる「うお市 in 大阪北港マリーナ」は、地元漁港である泉佐野漁港や岡田浦漁港の協力を得て、大阪湾の新鮮で安全な魚介類を多くの方に味わっていただくことを目的としています。大阪湾は「魚庭（なにわ）の海」として親しまれ、生活に潤いや安らぎを与える大切な存在です。このイベントを通じて、地域で獲れる新鮮な魚の魅力を知っていただきながら、地産地消を促進し、漁業関係者と地域住民との交流を深める場を作りたいと考えています。

イベントの見どころ



① 先着100名様限定

「鯖のお刺身」プレゼント！

公式インスタグラムをフォローするだけ！スタッフに画面を見せると、春の味覚「鯖（さわら）」のお刺身を無料でプレゼント！鯖は春が旬の白身魚で、ほどよく脂がのり、上品な味わいが特徴。新鮮なお刺身で楽しむチャンスをお見逃しなく！

【参加方法】

- ①大阪北港マリーナの公式インスタグラムをフォロー
- ②当日、スタッフに画面を見せるだけ！

② 新鮮な魚をお得にゲット！「鮮魚販売」

今回のうお市では、旬の「鯖」をはじめ、地元漁港から届く旬の魚介類をお得な価格で販売！購入した魚は、その場でスタッフが無料で捌いてお渡しするので、手間いらず！地元で獲れた新鮮な魚を、家族みんなで味わってみませんか？



イベントの見どころ



③ うお市でしか味わえない！「海鮮グルメ」

今回の目玉メニューはこちら！
「キメジと鯛の漬け丼」特製のタレに漬け込んだ新鮮なキメジ(幼マゴロ)と鯛を贅沢に盛り付けた一杯！
「ぶりの照り焼き」しっかりと味が染み込んだ、子どもにも大人気のメニュー！
「あら汁」魚の旨みがたっぷり詰まった温かい一杯！
このほかにも、新鮮な海の幸を使った限定グルメを多数ご用意予定！どれも、うお市でしか味わえない特別メニュー。なくなり次第終了なので、お早めに！



④ 海を眺めながら楽しむ「セルフ浜焼き」

サザエ、エビ、ホタテなど、その場で買った新鮮な魚介を、自分で焼いて楽しめるコーナーも！海風を感じながら焼きたての海鮮をお楽しみください。炭火焼きの香ばしさと新鮮な魚介の旨味が絶品です！



⑤ お子様向け体験コーナー「ニジマスつかみどり」をワンコイン1,000円で！

「魚を手で捕まえる」ドキドキ体験！元気に泳ぐニジマスをゲットしよう！濡れるのが気になる方には、防水仕様の服をご用意しておりますので、安心してプールに入ってチャレンジできます！手づかみが難しい場合は網を使って豪快に捕まえることも可能です。ご家族みんなでワイワイ楽しめること間違いなし！
さらに、つかみ取ったニジマスは最大2尾までお持ち帰りOK！その場で塩焼きにして新鮮な味を楽しむのもよし、お家に持ち帰って調理するのもよし。自分で捕まえた魚の美味しさは格別です！
参加費：1,000円(最大2尾まで持ち帰りOK)

※画像はイメージです。

イベント概要

名称：うお市in大阪北港マリーナ
開催日時：4/27(日) 11:00～14:00 雨天決行
入場料：無料(飲食・体験は有料)
開催場所：大阪北港マリーナ 駐車場2F
TEL 06-4400-5194
〒554-0052 大阪市此花区常吉2-13-18