

東予・洋風焼き鯛めしプロジェクト

活動方針（目指すべき将来像）

1 県産真鯛を食材とする新たな食文化の創出により、県産食材の消費が拡大する。

- 焼き鯛めし提供店舗数を増やす。
- 焼き鯛めしの販売食数を増やす。

2 個性ある多様な洋風焼き鯛めしが東予地域の食文化として定着し、交流人口が拡大する。

- 「焼き鯛めし＝東予」の定着に向けたPRを行う。
- 東予東部地域への来訪者数を増やす。

3 地元店舗が主体的に県産品を活用した商品開発や情報発信に取り組み、販売力が向上する。

- 店舗がブランド価値向上を目的に主体的な販促活動を実施する。
- 未来の郷土料理としての知名度を高める。

