

県外へのPRに向けた県産養殖サーモンのロゴマークについて

県産養殖サーモンを県外へPRするためのロゴマークを作成しましたので発表します。

1 ロゴマークについて



2 ロゴマークの概要

県では、水揚げ量が年々増加している県産養殖サーモンの県外における知名度向上を図るため、令和8年2月に、キャッチフレーズ「多彩な魚種と自慢の味 彩食兼備の二刀流 いわたのサーモン」を決定。

今回、生産・流通の専門家等の意見を踏まえ、ロゴマークのデザインを作成したもの。

- ・ ロゴマークのデザインは、中央に、サーモンのイラストで、岩手の「い」を表現し、久慈の琥珀サーモンや釜石のはまゆりサクラマスなど、各生産地のサーモンをアイコンで配置し、本県の特長でもある複数の生産地において、多彩な魚種が生産されていることを表現
- ・ 外側の円は、アイコンの産地の色と合わせ、6つの産地（久慈、宮古、山田、大槌、釜石及び陸前高田）が輪になって一体的に本県の養殖サーモンのブランド化に取り組んでいくことを表現しています。
- ・ 下部には、キャッチフレーズを記載

3 今後の展開

生産者や関係市町とも連携し、7月17日（金）から23日（木）までの1週間、東京駅構内グランスタの鮮魚専門店 sakana bacca（サカナバックカ）で開催する販売イベント（別紙）等で、ロゴマークを用いたPRを行うとともに、広く県産養殖サーモンの魅力発信に取り組んでいくもの。

【担当】
振興担当課長 鈴木（電話 019-629-5816）

【参考】県産養殖サーモンの販売イベント**<開催日>**

7月17日（金）から23日（木）まで

<実施場所>

東京駅構内グランスタの鮮魚専門店 sakana bacca（サカナ-バック）の2店舗



グランスタ 東京店

<営業時間>

平日・土曜日 8:00 - 22:00

日曜日・祝日 8:00 - 21:00



グランスタ 丸の内店

<営業時間>

8:00 - 22:00

<販売商品> ※イベント限定商品

県内各産地のサーモンが食べられる寿司や刺身の盛り合わせ等（予定）

<その他>

7月18日（土）、19日（日）（両日とも12時～15時予定）は、サーモン生産者が店頭
に立って、県産養殖サーモンの魅力を直接消費者にPR