



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

バケツいっぱいのお牡蠣が特別価格！

「うお市「牡蠣小屋」in大阪北港マリーナ」5月25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、2024年5月25日（日）に実施する「うお市」は「うお市「牡蠣小屋」in大阪北港マリーナ」を開催いたします。バケツいっぱいのお牡蠣を特別価格でゲットできるほか、海鮮・浜焼きグルメやニジマス掴み取り体験、さらに夏気分を盛り上げるプールも登場予定！ご家族でもカップルでも、一日中楽しめる海辺のアウトドアイベントにぜひお越しください！

イベントの見どころ

①バケツいっぱいのお牡蠣を特別価格で販売！

大阪北港マリーナのLINE公式アカウントにお友達登録すると、バケツいっぱいのお牡蠣を特別価格（3,000円～）で購入できます！新鮮な牡蠣を浜焼きスタイルで楽しみ、潮風を感じながら贅沢な牡蠣小屋体験をお楽しみください。

※価格は当日の仕入れ状況によります。数量限定、売り切れ次第終了。

▼LINE登録はこちら

<https://page.line.me/875nizul?openQrModal=true>

②その場でお刺身&焼き物に！鮮魚販売コーナー

地元漁港から届く新鮮な魚を販売する鮮魚販売コーナー。その場でスタッフが無料で捌き、お刺身や焼き物にしてご提供します。何が並ぶかは当日のお楽しみですが、季節の旬を味わえるラインナップを予定しています。買ってすぐに味わえるので、アウトドアイベントの魅力をさらに満喫できます！

③セルフ浜焼きコーナーで新鮮魚介を堪能！

サザエ、エビ、ホタテなど、買ったばかりの魚介をその場で炭火で焼いて楽しめる「セルフ浜焼き」コーナーを設置！海風を感じながら、焼きたての魚介の香ばしさと旨みをダイレクトに味わえます。自分のペースで焼いて、焼きたてを頬張る贅沢な時間をぜひご体験ください！

④屋台グルメも充実！

海の幸をふんだんに使ったお楽しみ食事メニューも登場予定！大人はビール片手に海鮮グルメを満喫、子どもたちはカラフルなかき氷でひんやり！お祭り気分になれる初夏の大阪北港マリーナをお楽しみください。

⑤大人気！ニジマスつかみ取り体験

元気に泳ぐニジマスを手づかみや網でチャレンジ！濡れるのが気になる方には、防水仕様の服もご用意していますので安心です。掴み取ったニジマスは、最大2尾まで持ち帰り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尾まで持ち帰り可）



**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

イベントの見どころ

⑥プールも登場予定！

暑さ対策に小型プールも出現予定！お子さまは水遊びをしながら、家族みんなで夏を先取りしよう！
※濡れてもよい服や着替えをお持ちください。



※画像はイメージとなります。

イベント参加者限定！駐車場料金を割引価格で！

イベント当日、会場で1品以上ご購入いただいた方は、通常1日3,000円の駐車料金が1,000円でご利用可能です！お支払い時に「駐車場利用」とスタッフにお声がけください。

イベント概要

名称：うお市「牡蠣小屋」in大阪北港マリーナ
開催日時：5/25(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