

海の幸の魅力を全国に届ける、海のごちそうプロジェクト第二段。
あなたにこの魚が捌けるか！？魚好き専用、山陰地方のお魚セット。

「チャレンジFishボックス」

2022年3月22日(火) より販売開始

株式会社SAKAMA（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：柴田壮潤）は、海のごちそうプロジェクトの第二弾企画として、島根県の水産卸売業社「株式会社 SOL JAPAN」とコラボを実施。山陰地方で漁れた未利用魚や低利用魚をセットにしてお届けする「チャレンジFishボックス」の販売をサカマアプリ、Door Fish内にて2022年3月22日（火）より販売いたします。※お魚について、水揚げ状況に応じて2～4種類のお魚をお送りいたします。



チャレンジFishボックス：2,980円（税込、送料別）

販売URL：<https://bit.ly/34LfLq4>

鮮魚通販アプリを展開するSAKAMAでは2022年2月より、地域で獲れた海産物の新たな需要を掘り起こすプロジェクト「海のごちそうプロジェクト」に取り組んでいます。本プロジェクトの第二弾として、島根県内で水産業を営む「株式会社 SOL JAPAN」とコラボを実施。主に島根県の港で水揚げされた、味は美味しいが食べ方が浸透していない、加工に手間がかかるなど、魚好きにしか捌けないような魚を集めたチャレンジFishボックスを、サカマアプリ&サカマショップ内で販売します。

SAKAMAでは「未利用魚、低利用魚」という呼び方によって困ったり、悲しい思いをする魚たちを知っています。決してこの魚たちは価値のない魚ではありません。ちょっと小さいから捌くのが難しかったり、手間暇かけないとイケなかったりするだけです。SAKAMAには魚好きの方が集まっています。手間ひまかけて美味しい魚を食べたいという想いを持つ、魚好きの集まりです。だからこそ、魚のエキスパートしか扱えない鮮魚たちにチャレンジしていただきたい！と「チャレンジFishボックス」を企画しました。魚を捌く手間ひまだったり、美味しく食べてあげようと頭を捻らせたりする時間を心ゆくまで楽しんでいただけます。

そして、1回の漁で漁れる魚のおよそ10%～15%が、チャレンジフィッシュたちです。こうした魚たちの食べ方を全国に広め、消費拡大に努めます。そして価値を高めて販売できるようにすることで、水産卸売業社の利益拡大にも貢献します。



日本中の海の幸を届ける「海のごちそうプロジェクト」

地域で獲れた海産物の、新たな需要を掘り起こすことを目的としたプロジェクトです。第一弾は青森の水産物の魅力を日本全国に広めました。第二弾は、普段あまり日の目を浴びないチャレンジフィッシュを集めて販売し、こうした魚たちの需要拡大を目指します。今後も北陸地方など、合計10のエリアで様々な取り組みを実施予定です。

商品について

チャレンジFishボックス/¥2,980（税込、送料別）



※お魚について、水揚げ状況に応じて2~4種類のお魚をお送りいたします。

サカマでは「未利用魚、低利用魚」という呼び方によって困ったり、悲しい思いをする魚たちを知っています。決してこの魚たちは価値のない魚ではありません。ちょっと小さいから捌くのが難しかったり、手間暇かけないといけなかったりするだけです。

サカマには魚好きの方が集まっています。手間ひまかけて美味しいものを食べたいという強い想いを持つ方々の集まりです。だからこそ、魚のエキスパートしか扱えない鮮魚達にチャレンジしていただきたい！と『チャレンジFishボックス』と名付けました。生産者も「これは難しいんだぞー！」なんて楽しんで用意してくれる『チャレンジFishボックス』にチャレンジして、魚を捌く手間ひまだったり、美味しく食べてあげようと頭を捻らせたりする時間を心ゆくまで楽しんでいただけたら嬉しいです。

販売期間：2022年3月22日（火）～

販路：サカマアプリ、Door Fish

販売URL：<https://bit.ly/34LfLq4>

サカマアプリ：<https://sakamatokyo.page.link/vyRY> Door Fish：<https://oishii.sakama.tokyo>

チャレンジフィッシュについて



ホウボウ

実は刺身が美味。骨が取りにくいところから敬遠され気味。頭が大きく、歩留まりが悪いため実質コスパは悪くなる。骨などからも旨味が出るので、加熱調理に使用されることが多い。



レンコダイ

身も比較的柔らかく食べやすい。タイの旨味も感じられる。ただ、マダイに比べると若干生臭さを感じやすい。ニンニク、香草等を使用した洋風のグリルがおすすめ。



インドカレイ

身が厚くとろける身質。原魚にぬめりが強くついているため除去が必要。しっかり洗浄し、下ろして加熱調理すると食べやすいホイル焼きなどが身崩れしにくくベター。



SOL JAPAN について

魚介を単純に「売る」だけでなく、島根の財産ともいべき産業の一つ『漁業』活性の為、関わる人たちと魚を通して『価値』の掛け算をし、潜在的ニーズを自ら創ります。やりがいと食の喜びを相互に共有出来る活動体として世界に「島根の魚介」を発信します。

SAKAMAについて

ITによって鮮魚流通の最適化をミッションに、産地から消費地までの新しい流通の仕組み構築を目指しています。飲食店や個人ユーザーと鮮魚卸売業者がSAKAMA上で繋がることで、これまでの煩雑だった仕入れ、購入のやり取りを簡単・快適に行うことができるサービスです。



SAKAMA. Inc

会社名：株式会社SAKAMA

所在地：東京都渋谷区渋谷3-27-15坂上ビル7F

代表者：柴田壮潤（代表取締役社長）

電話番号：03-4500-8464

URL：<https://sakama.tokyo>

業務内容：鮮魚通販アプリ「サカマアプリ」の運営