

地方の美味しい鮮魚を知って食べて、地方創生！
鮮魚店“sakana bacca”「駿河湾中西部の4市1町」特産の水産物をPR
飲食店向けECサイト“魚ポチ”契約飲食店でもフェアを開催

水産物の卸・小売を手がけるベンチャー企業の株式会社フーディソン(東京都中央区/代表:山本徹、以下フーディソン)は、6月24日～8月14日までの間、静岡県駿河湾中西部の4市1町の水産物をPRするイベント「駿河湾フェア」を開催します。

フーディソンは「世界の食をもっと楽しく」をミッションに、2013年4月の創業以来ミッション遂行の第一歩として、水産分野をターゲットに事業運営を行ってきました。現在、飲食店向けの卸売“魚ポチ(ウオポチ)”と鮮魚小売店“sakana bacca(サカナバッカ)”の運営事業を展開しています。

この度、駿河湾水産振興協議会との取り組みにより、「静岡市・焼津市・吉田町・牧之原市・御前崎市の美味しいを、増やす・つなげる・日常にする」をキャッチフレーズに、4市1町特産の水産物を、都内に5店舗展開する鮮魚店“sakana bacca”と“魚ポチ”の契約先である10店舗の飲食店にて大々的な「駿河湾フェア」の開催、並びにマーケティングリサーチを行います。




なお、この取り組みは、国の地方創生加速交付金を受け、静岡県の4市1町が連携して行う初めての事業であり、行政と一次産業(漁業者)、二次産業(水産加工業)、三次産業(流通従事者、飲食店、小売店、観光事業者)の連携で行われ、フーディソンがプロモーションを行うものです。既存のアンテナショップと異なり、産地自慢の生の魚をPRできることが、大きな特徴です。

駿河湾フェア 概要

【開催期間】2016年6月24日(金)～8月14日(日) 10:00～20:00

■ sakana bacca ■

静岡市、焼津市、南駿河湾の3つの地域に分け、都内5店舗(中目黒・都立大学・武蔵小山・戸越公園・梅ヶ丘)にある“sakana bacca”にて、2～3週間のローテーションで、それぞれの産地から直送された鮮魚を販売します。

管轄自治体	中目黒	都立大学	武蔵小山	梅ヶ丘	戸越公園
静岡市	8/1～8/14	6/24～7/7	7/8～7/28		
焼津市		8/1～8/14		6/24～7/7	7/8～7/28
吉田町・牧之原市・御前崎市	7/8～7/28		6/24～7/7		8/1～8/14

■ 飲食店 ■

飲食店向けの卸売“魚ポチ”の契約飲食店4000店の中から10店舗にて、4市1町の水産物を使用したメニューを提供するとともに、消費者嗜好モニタリング調査を実施します。

駿河湾の水産品

静岡市からは、駿河湾でしか獲れない桜えびや静岡県が日本一の生産額を誇るシラスを「生」で、また幻のアジとして知られる根付きアジ「倉沢のアジ」を、焼津市からは、全国的に有名なマグロ、カツオとともに小川漁港のサバ。吉田町・牧之原市・御前崎市からは、金目鯛やイサキ、カンパチ、カマスなどの新鮮な近海の魚を紹介する予定です。



sakana bacca サカナバッカとは？



「産地のおいしい水産品をもっと楽しく」

“sakana bacca” は、フーディソンが運営する魚屋です。

食べて美味しいだけでなく、魚を知り、魚のいろいろな事を経験できるお店作りを目指し、現在都内に5店舗(中目黒／都立大学／武蔵小山／戸越公園／梅ヶ丘) 展開しています。

今回の取り組み以前にも、2015年には、福井県坂井市との水産品特化型地方創生イベントを開催。

東京ではあまり流通していない魚種や高鮮度の甘えびを産地直送で仕入れるなど、店舗周辺地域の方々に魚のことをもっと楽しく知ってもらうため、いろいろな方法で魚の美味しい食べ方を紹介する店作りを行っています。

2015年には、消費者へ「美味しさ・経験・知識」を提供することで自社ブランドに留まらず、水産流通全体に貢献するビジネスモデルとして高く評価され「2015年度 グッドデザイン賞」を受賞しました。

■会社概要

商号 : 株式会社フーディソン
所在地 : 〒104-0054 東京都中央区勝どき3-3-7 ケンメディアビル5階
代表者 : 代表取締役 山本徹
設立 : 2013年4月
事業内容 : 水産流通のプラットフォーム構築事業
URL : <http://foodison.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社フーディソン <http://foodison.jp>

〒104-0054 東京都中央区勝どき3-3-7ケンメディアビル5階

広報担当：井関紀子 / tel:03-6221-7641 pr@foodison.jp