

福島県×フーディソン 共同プロジェクト「ふくしま常磐ものフェア」

ー10月1日から「魚ポチ」を通じて首都圏飲食店25店舗が福島県産水産物を提供ー

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、福島県（福島県福島市杉妻町2-16）、福島県漁業協同組合連合会（いわき市中央台飯野4-3-1福島県水産会館）とタイアップし、首都圏の飲食店25店舗で福島県産水産物が食べられる「ふくしま常磐ものフェア」を10月1日（火）～10月15日（火）と11月1日（金）～11月15日（金）の全30日間開催します。飲食店はフーディソンのECサイト「魚ポチ（うおぼち）」を通じて常磐ものを仕入れます。本取り組みは、福島県産水産物の魅力を広くPRし、販路と消費の拡大を図る「福島県産水産物競争力強化支援事業」の一環として行うもので、首都圏飲食店においてフェアを開催することは、初めての取り組みとなります。

【ふくしま常磐ものフェアについて】

日程：令和元年10月1日（火）～10月15日（火）、11月1日（金）～11月15日（金）

内容：福島県産水産物「ふくしま常磐もの」を使ったオリジナルメニューの提供 ※使用する水産物については、時期により変動

場所：首都圏25店舗（下記一覧 五十音順）

青山庵（港区 南青山）、魚がし どもん中 神楽坂店（新宿区 神楽坂）、Kitchen Bar でん（八王子市 東町）
 銀座しぶ谷（中央区 銀座）、銀座 独楽（中央区 銀座）、小伝馬町さかな家ふうさん（中央区 日本橋小伝馬町）
 酒処 舌菜魚（中央区 京橋）、酒バルquigui（豊島区 南池袋）、三茶まれ（世田谷区 太子堂）
 四季の味 亀谷（品川区 北品川）、食酒田樹（横浜市中区 住吉町）、初代おかわりや（中央区 銀座）
 新宿 牡蠣スター（新宿区 新宿）、鮨 みやび（渋谷区 幡ヶ谷）、テーブル オートロワ（渋谷区 松濤）
 タンテリーザ笑多（目黒区 自由が丘）、虎ノ門タニーチャ（港区 西新橋）、ビストロ ヴァンマルシェ（立川市 柴崎町）
 鯨の胃袋（港区 西新橋）、松葉寿し（横浜市中区 宮川町）、麺場ポヤージュ（大田区 蒲田）
 レストラン ル・ジャポン（目黒区 青葉台）、わいん酒場HIBINO（港区 芝）、和食+Bar みつい（新宿区 歌舞伎町）
 和食おやまだ（渋谷区 恵比寿南）



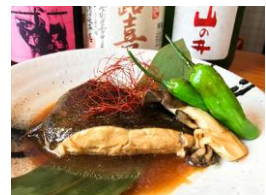
福島県産地魚豪華盛り
魚がし どもん中 神楽坂店
（新宿区 神楽坂）



ホッキ貝とアンチョビソースの万吉どん
レストラン ル・ジャポン
（目黒区 青葉台）



昆布締めヒラメとウニのあて巻き
鯨の胃袋
（港区 西新橋）



こだわり70度で低温調理したカレイの煮つけ
三茶まれ
（世田谷区 太子堂）

【「ふくしま常磐もの」とは】

北からの寒流（親潮）と南からの暖流（黒潮）がぶつかる「潮目の海」である福島県沖の海は、日本有数の漁場として知られています。この海域で獲れる魚介類は「常磐（じょうばん）もの」と呼ばれ、そのおいしさから東京・築地市場の目利き達からも高く評価されてきました。福島県とフーディソンでは「常磐もの」をキーワードに、本フェアを展開し、認知度向上、消費・販売拡大を進めています。

ふくしま常磐もの魚種例：ホッキ貝、ホウボウ、メヒカリ、ヒラメ、カレイ、アンコウなど

＜魚ポチについて＞

関東圏を中心に14,000店舗以上の飲食店が登録するフーディソン運営の生鮮品専門仕入れサイトです。2014年5月よりスタートし、生鮮品のECサイトというITを活用したサービスでありながら、経験豊かな信頼できるプロのバイヤーが厳選する「目利き」を介し、豊洲や産地から仕入れた生鮮品をスマホ・パソコンから簡単に1尾から発注できます。常時1,800種類以上の商品を掲載し午前3時まで発注が可能です。登録料は無料。

（画像左）魚ポチの「ふくしま常磐ものフェア」専用ページ
飲食店は本ページから常磐ものを仕入れる



本件に関するお問い合わせ先

株式会社フーディソン カスタマーサクセスグループ マーケティングチーム：松谷 涼子（まつたに りょうこ）
 お電話：03-6221-7643 メール：pr@foodison.jp
 魚ポチサイトURL：<https://uopochi.jp/info/> フーディソンURL：<http://foodison.jp>