

sakana bacca が百貨店に初出店 「sakana bacca 二子玉川」3月4日(水)オープン —魚食普及に向け、提案型販売に挑む—

消費者向けの鮮魚店「sakana bacca(サカナバッカ)」を運営する株式会社フーディソン（東京都中央区、代表取締役 CEO 山本徹）は、二子玉川駅（東急田園都市線、大井町線）近隣の商業施設「玉川高島屋 S・C」内に「sakana bacca 二子玉川」を3月4日(水)にオープンします。sakana bacca 二子玉川では、鮮魚や海鮮丼などの販売に加え、魚食を楽しむサカナバッカの PB 商品を展開します。新店オープンに向けて白身、赤身などの魚に合わせて楽しめる醤油、魚の旨味を引き出すポン酢、老舗海苔店とコラボレーションしたお茶漬け海苔などをリリースし、新たな魚食普及への取り組みを推進します。

sakana bacca 二子玉川について

- 【店名】sakana bacca(サカナバッカ)二子玉川
- 【住所】〒158-0094 東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 本館 B1F
- 【電話】03-6411-7025
- 【定休日】元日（施設に準ずる）
- 【営業時間】10:00～21:00
- 【運営会社】株式会社フーディソン
- 【HP】<https://sakanabacca.jp/>



商品ラインナップ一部紹介

多種多様な日替わり鮮魚を使ったお造り

都内では見聞きする事が少ない珍しい鮮魚、魚介類を中心に日替わりで販売します。



※写真はイメージです。

海鮮丼 各種、二子玉川限定「二子玉川ちらし」

・二子玉川ちらし 2,160 円(税込)

十種類の寿司ネタを贅沢に載せた江戸前ちらし寿司。一つ一つのネタにこだわり、季節の魚も盛り込んだ旬が味わえる楽しい丼です。

・季節のばらちらし 1,280 円(税込)

鮮魚店の新鮮なネタを使ったばらちらし丼。旬の白身魚や本マグロなど、季節によって違う味わいを楽しめます。江戸前赤酢を使用したシャリを全品に使用。

・べっこう丼 1,180 円(税込)

伊豆大島の「べっこう醤油」と呼ばれる唐辛子醤油に、魚を漬け込みました。青唐辛子の爽やかな風味をお楽しみください。



べっこう井 1,180円(税込)



二子玉川ちらし 2,160円(税込)



季節のばらちらし 1,280円(税込)

魚を楽しむ調味料

「魚をもっと楽しむ」をコンセプトに調味料を開発。第1弾はさっぱりとした白身魚、脂の乗ったトロなど、ネタに合わせて最も美味しく食べられる木桶仕込みの醤油を3種類、魚の旨味を最大限に引き出すポン酢を作りました。全て化学調味料無添加で体にやさしい味わいです。

醤油

- ・うすくち 天然醸造醤油（白身魚などさっぱりした魚におすすめ）
- ・鶴醬（マグロのトロなど脂の強い魚におすすめ）
- ・豆のたまり つれそい（マグロの漬け井などにおすすめ）

ポン酢

- ・東京さかなポン酢（昆布とすだち・だいだいの柑橘風味が魚の味を引き立てる）



老舗海苔店とのコラボ「こぼれ海苔茶漬け」

老舗・守半總本舗の海苔でご飯を覆い隠すほどたっぷり入った海苔茶漬け。刺身との相性も抜群。心ゆくまで豊かな海苔の香りを楽しめます。



※写真はイメージです。刺身は付いておりません。

sakana bacca について

魚のおいしさ、楽しさを提案する鮮魚店。

食べておいしいだけでなく、魚を知り、魚のいろいろな事を体験できるお店づくりを目指し、都内に4店舗（中目黒/都立大学/中延/エキュート品川店）を展開しています。



株式会社フーディソンについて

「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。現在は「テクノロジーを活用し、生鮮流通プラットフォームを構築する」というビジョンに向けて、鮮魚セレクトショップ『sakana bacca(サカナバッカ)』、飲食店向け生鮮品仕入サイト『魚(うお)ポチ』、フード業界に特化した人材紹介サービス『フード人材バンク』の運営事業を展開しています。

【 本件に関するお問い合わせ先 】

株式会社フーディソン 広報

担当：野原

<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

pr@foodison.jp