

2021年1月8日
株式会社フーディソン

「sakana bacca」が魚に合うビール『サカナトエール』を販売 — 石川県「わくわく手づくりファーム川北」とコラボレーションで産地PR —

生鮮流通のDXを推進する株式会社フーディソン(本社：東京都中央区、代表取締役CEO：山本徹、以下当社)は、2021年1月9日(土)よりいつも新しい発見のある街の魚屋「sakana bacca」にて魚に合うビール『サカナトエール』の販売を開始します。

『サカナトエール』は、麦から手づくりで地ビールを製造している石川県の農業法人「わくわく手づくりファーム川北」(本社：石川県能美郡川北町)の商品の中から 魚に合うアンバーエールを選んでsakana bacca仕様にラベリングした商品になります。sakana bacca中目黒、都立大学、中延の3店舗で販売し、魚とビールの新たな楽しみ方を提案するとともに石川県の産地PRにも貢献します。



■商品概要

- 商品名：『サカナトエール(SAKANA TO ALE)』（アンバーエール）
- 醸造元：農業法人有限会社「わくわく手づくりファーム川北」（石川県能美郡川北町字橘新イ54番地1）
- 販売店舗：sakana bacca中目黒、都立大学、中延
- 価格：税込400円



<『サカナトエール』の特徴>

手づくり麦芽の芳醇な香りとコクが、お刺身から煮つけまで新鮮な海の幸とよく合います。旨味の強い味わいですが、後味がスッキリとしていて飲みやすくなっています。『サカナトエール』に使用されている麦芽は、「わくわく手づくりファーム川北」と町内で収穫されたものが9割以上使用されています。

■『サカナトエール』ができるまで

魚に合うsakana bacca オリジナルのお酒を作りたい、日本酒やワインもいいいけれどできれば毎日飲める気軽なお酒ならまずはビールがいいよね、という話が以前より社内であがっていました。そんな折に石川県のブリュワリー「わくわく手づくりファーム川北」様からコラボレーションしませんかというお話をいただきました。

石川県といえば日本海側でも有数の魚介類が豊富な地域です。自分たちで育てた麦やお米を中心に地元の原料を使い健康によいビール作りをしているというのも、サカナバッカの産地との結びつきを感じさせるコンセプトと親和性を感じました。

早速いくつかのサンプルを送ってもらい自身、マグロなどいくつかのお刺身と食べ合わせてみました。一般的なラガービールは生臭さが強まるので実はビールとお刺身の相性はあまりよくありません。そこでちょっと雑味があり魚の生っぽさとマッチするアンバーエールを選びました。色は濃いめのブラウンで注いだ時食卓のシズル感が増すのもポイントです。

ネーミングは魚と一緒に食卓に並べてもらいたい、魚の隣にあるようなイメージを訴求する『サカナトエール(魚とエール)』という名前にしました。

■ 「わくわく手づくりファーム川北」 担当者からのコメント

昨年の春頃から新型コロナウイルス感染症の流行により人の動きが制限されたことで、これまでお土産需要で成り立っていた弊社のビールをどうやって石川県外の方に訴求していくかと悩んでいました。

改めて自分たちの強みは何か？と考えたときに、弊社の強みは、「世界でも珍しい自社で育てた麦から麦芽を造っていること」と金沢の酒文化・食文化を反映した「食事に合わせた際に一番おいしいビールであること」でした。

そこで生産者・専門性・食事というキーワードから、以前利用したことのあるsakana baccaが思い浮かび、魚に合うオリジナルビールを作りませんか？とお声がけさせていただきました。弊社のある金沢地区は北陸の海の幸が観光の目的のひとつとなっており、獲れたての魚介と一緒に私たちのビールを味わっていただくことが多く、全国各地の珍しい魚を扱い、お造りなどの調理も行ってくれるsakana baccaとは、お互いに親和性があるのではないかと思っていました。

sakana baccaの新鮮な魚介の味を邪魔することなく、旨味や深みを倍増させるビールに仕上がったと思います。ぜひ様々なペアリングを楽しんでいただきたいです。

ホームページ <https://wkwkfarm.com/>



「わくわく手づくりファーム川北」の麦畑

■ sakana baccaについて

sakana bacca(サカナバッカ)は都内に6店舗(中目黒、都立大学、中延、エキュート品川、二子玉川、五反田)を展開する魚屋です。日本の豊かな「魚食」の文化を一般の方にも広く伝えたいという思いから、日本の風景から減りつつある街の魚屋をモダンにアップデートし、食べて美味しいだけでなく、魚を知り、体験できるお店作りを目指して、東京ではあまり流通していない魚種や高鮮度の鮮魚を産地や市場から仕入れています。SNSやECなども活用し、オンラインとオフラインを掛け合わせた新しい購買体験を提供することで魚離れの進む若い世代も含め幅広い世代にご利用いただいています。



HP <https://sakanabacca.jp/>

Instagram <https://www.instagram.com/sakanabacca/>

Facebook <https://www.facebook.com/sakanabacca/>

Twitter <https://twitter.com/sakanabacca>

※sakana baccaでは現在積極的に新規出店を進めています。テナントを募集しているオーナー様は出店担当までご連絡ください。

出店担当:木下

連絡先: contact@sakanabacca.jp

株式会社フーディソンについて <https://foodison.jp/>

創業メンバーとして上場まで果たした医療介護系の会社を辞めた山本徹が、ある三陸のサンマ漁師から「船のガソリン代も稼げない」「息子には漁師を継がせたくない」という話を聞いたのをきっかけに水産業に問題意識をもち、2013年4月に当社を設立しました。現在は「生鮮流通に新しい循環を」というビジョンを掲げ、こだわり生鮮のネットスーパー『perrot(ペロット)』、飲食店向け生鮮品EC『魚ポチ(うおぼち)』、いつも新しい発見のある街の魚屋『sakana bacca(サカナバッカ)』、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』を展開しています。

Twitter <https://twitter.com/foodisonrecruit>

Facebook <https://www.facebook.com/foodison>

Instagram https://www.instagram.com/foodison_recruit/

【本件に関する問い合わせ】

株式会社フーディソン 広報：松本

Mail：pr@foodison.jp