

2021年7月16日
株式会社フーディソン

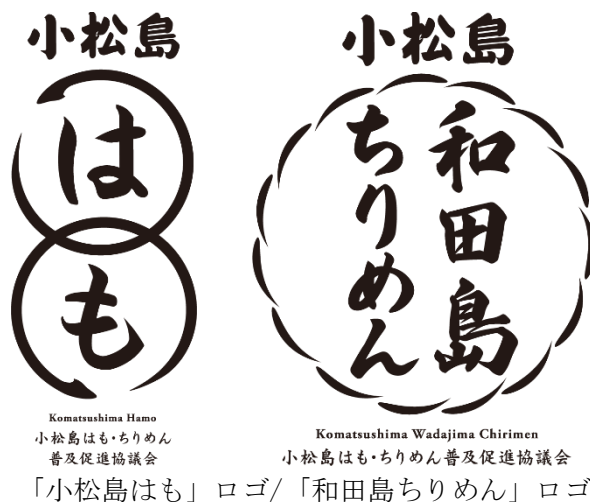
魚屋「sakana bacca」で『小松島フェア』を開催 — 2021年7月21(水)より sakana bacca全店で徳島県小松島市の海の幸をお届け —

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7月21日(水)から8月3日(火)の期間、徳島県小松島市と協業し当社運営の魚屋「sakana bacca」全店で『小松島フェア』を開催します。フェア期間中、全国有数の漁獲量を誇る鱧(はも)をはじめ、ちりめんやわかめ、練り物、調味料など小松島市特産の海の幸を販売します。あわせてフェア限定の丼やお惣菜も販売します。



■背景

徳島県小松島市と当社は「小松島はも」ブランドや「和田島ちりめん」ブランドの首都圏における販路拡大について協業の機会を検討してきました。昨年より、当社運営の飲食店向け生鮮EC「魚ポチ」や魚屋「sakana bacca」を通じて小松島市の水産物を継続的に仕入れ、販売してきましたが、この度更なる認知および流通量の拡大を目指しsakana bacca全店でフェアを実施することとなりました。



■小松島フェア概要

【期間】 2021年7月21日(水)から8月3日(火)の14日間

【場所】 sakana bacca全店(中目黒・都立大学・中延・エキュート品川店・二子玉川・五反田・豪徳寺)

【内容】 徳島県小松島市の水産品および水産品を使用した井やお惣菜などの販売

【HP】 <https://sakanabacca.jp/>

■フェア限定商品

小松島フェア限定の井やお惣菜を用意しております。



炙りはも重 880円(税込)

湯引きし、炙った鱧の香ばしく ふっくらした身が甘めのタレと 相性抜群です



炙りはも梅棒寿司 680円(税込)

淡白な鱧の味を梅が引き立て ます。清涼感のあるやさしい 味の棒寿司です



小松島サラダ 480円(税込)

小松島の三大海の幸の 鱧・ちりめん・わかめのサラダです。わさびドレッシングで！

■ 『sakana bacca』について

sakana bacca(サカナバッカ)は都内に7店舗(中目黒・都立大学・中延・エキュート品川店・二子玉川・五反田・豪徳寺)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はなく、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/>

代表の山本徹が創業メンバーとして上場まで携わった医療介護系の会社を退職し、次に取り組むべき社会課題を探していたところ、ある三陸のサンマ漁師と出会いました。そこで「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