

2022年1月7日  
株式会社フーディソン

## 魚屋「sakana bacca」が三陸常磐フェアを開催 — 三陸・常磐エリアの素材の良さを活かした水産加工品を販売 —

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、当社運営の魚屋「sakana bacca」にて、2022年1月14日(金)～1月27日(木)の14日間、三陸・常磐エリアを中心とした水産加工品メーカーの商品を取り揃えたフェアを開催いたします。東日本大震災の被災地における水産加工業の復興を支援する復興水産加工業販路回復促進センターと連携し、当フェアを通じて三陸・常磐エリアの水産加工品のおいしさや魅力を届けます。



### ■背景

東日本大震災の被災地の水産加工業では、震災により失われた販路がいまだに回復していない現状があります。当社は昨年度、復興水産加工業販路回復促進センターより委託を受けて、当社運営の飲食店向け生鮮EC「魚ポチ」にて東日本大震災の被災地の水産加工品をPRする「三陸・常磐の水産加工品特集」を企画、実施いたしました。今年度も引き続き「魚ポチ」でのPR販売を実施するとともに、この度「sakana bacca」でもPR販売フェアを実施することとなりました。

## ■フェア開催概要

【開催日時】2022年1月14日(金)～1月27日(木)の14日間

【場所】sakana bacca5店舗(中目黒・都立大学・中延・五反田・豪徳寺)

※今回、二子玉川・エキュート品川店では当フェアを実施いたしません。

【内容】三陸・常磐エリアを中心とした水産加工品やフェア限定オリジナル商品の販売



フェア限定「海鮮六宝漬」100g 498円(税込)

炙りホタテ、スルメイカ、アカモク、イクラなど6種の素材を使った海鮮珍味。  
三陸漁師の家庭に伝わるウニ水の調味料「かぜ水」で味付け、様々な食感と味を楽しめます。

## ■『復興水産加工業販路回復促進センター』について

東日本大震災の被災地における水産加工業の発展を支援することを目的として、水産加工品メーカーだけでなく、消費者や飲食店にも向けたPRサイト「UMIUMA(うみうま)」を運営し、産地の魅力を発信しています。



う み う ま

復興水産加工業販路回復促進センター <https://www.fukko-hanro.jp/>

UMIUMA公式サイト <https://umiuma.jp/>

## ■ 『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](mailto: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/](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](mailto:pr@foodison.jp)