

魚屋「sakana bacca」が素材にこだわった 魚のおにぎり「gyonigiri」を販売 — 魚の味が楽しめるおにぎり —

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、2022年4月25日(月)よりいつも新しい発見のある街の魚屋「sakana bacca」にて『gyonigiri』の販売を開始します。

■商品概要

- 商品名：『gyonigiri(ギョニギリ)』
- 販売品目：紅鮭、特上しそ昆布、鯛めし、深川飯、あさり、穴子飯、明太子(商品により販売開始が異なる場合がございます)
- 販売店舗：中目黒、都立大学、五反田、新橋、豪徳寺(販売店舗は変更する場合がございます)
- 価格：紅鮭、特上しそ昆布、明太子 各 180円(税込)
鯛めし、深川飯 あさり、穴子飯 各 250円(税込)



■『gyonigiri』の特徴

- 紅鮭(写真左)
ほどよく脂ののった天然紅鮭をふんだんに使用。
- 特上しそ昆布(写真中)
北海道釧路の厚葉昆布を使ったしそ昆布の旨みがポイント。
- 明太子(無着色)(写真右)
無着色の明太子をたっぷり使用。



- 濃厚鯛出汁使用 鯛めし(写真左)
無添加の愛媛産鯛の出汁を使用した鯛の炊き込みご飯。
- 深川飯 あさり(写真中)
鉄分豊富なアサリに山椒がピリリとアクセント。
- 穴子飯(写真右)
穴子を出汁と炊き込み山椒をきかせた穴子飯。



■谷口農場 特別栽培米の特徴

大雪山連邦の雪解け水が歳月をかけて浸み込んだ水田に、独自技術で発酵させたぼかし堆肥を施して土のチカラをたっぷり蓄えます。その水田で育つお米は、農薬の代わりににがりや酵素マグロやカツオのアミノ酸を散布し健康に育てた特別栽培米(農薬・化学肥料の使用を一般の半分以下)です。

甘味と弾力のあるねばりが特長で冷めても美味しく召し上がれるおにぎりにピッタリのお米です。



谷口農場の特別栽培米について

<https://taniguchifarm.co.jp/tokubetsusaibai/>

<青混ぜ海苔の特徴>

潮の流れによって、黒海苔と青海苔が絶妙なバランスで混ざった、ちょっとほろ苦い磯の香りが豊かな海苔です。青海苔の含まれる割合が多すぎるとその特有の香りと刺激で海苔本来の味を台無しにしてしまう為、本当に美味しい青混ぜ海苔が採れる確率は数千分の一とも言われています。

■sakana bacca について

sakana bacca(サカナバッカ)は都内に8店舗(中目黒、都立大学、中延、エキュート品川店、五反田、豪徳寺、新橋、グランスタ東京店)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、明日のお気に入りが見つかるネットスーパー『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。

【本件に関する問い合わせ】
株式会社フーディソン 広報：野原
Mail : pr@foodison.jp