

魚屋「sakana bacca」が三陸常磐フェア第2弾を開催 — sakana bacca 一部店舗にて週末限定角打ちイベントも同時開催 —

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9月1日(木)～9月14日(水)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。東日本大震災被災地域における水産加工業等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お届けします。



■背景

東日本大震災被災地域の水産加工業等では、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2020年から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、毎年当社運営の飲食店向け生鮮EC「魚ポチ」にて東日本大震災被災地域の水産加工品をPRする「三陸・常磐の水産加工品特集」を企画、実施しており、昨年は当社運営の魚屋「sakana bacca」でも同フェアを実施いたしました。今年度も引き続き「魚ポチ」や「sakana bacca」でのPR販売を実施してまいります。

■概要

1) 三陸・常磐エリアを中心とした水産加工品の販売プロモーション

- 開催日：2022年9月1日(木)～2022年9月14日(水)
- 開催場所：sakana bacca 全8店舗(中目黒、都立大学、中延、五反田、エキュート品川店、豪徳寺、新橋、グランスタ東京店)
<https://sakanabacca.jp/blogs/store>
- 対象：一般消費者
- 取扱商品：ホタテ、牡蠣、サバ、スルメイカなどの加工品

2) 週末限定 角打ちイベント

- 開催場所：sakana bacca 4店舗(中目黒、都立大学、中延、豪徳寺)
<https://sakanabacca.jp/blogs/store>

- 開催内容：三陸・常磐の海の幸と日本酒を店前特設スペースでお楽しみいただけます
- 実施日及び開催店舗
 - 2022年9月3日(土) sakana bacca 中延
 - 2022年9月4日(日) sakana bacca 中目黒
 - 2022年9月10日(土) sakana bacca 豪徳寺
 - 2022年9月11日(日) sakana bacca 都立大学

3) 飲食店向け生鮮品 EC サイト「魚ポチ」のバナー特集による販売促進

- 特集名：三陸・常磐の水産加工品特集 2022
- 特集期間：2022年9月1日(木)～2022年12月31日(土)
※サイトオープンは毎日15:30を予定しております。(豊洲市場休市日前日は掲載休業となります)
- 対象：「魚ポチ」利用飲食店



■ 『復興水産加工業販路回復促進センター』について

東日本大震災被災地域における水産加工業等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。



■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：近井

連絡先：<https://sakanabacca.jp/pages/development>

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、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