

魚屋「sakana bacca」が東京駅丸の内エリアにポップアップストアをオープン

— 10/3(月)～1/9(月・祝)@グランスタ丸の内(丸の内地下中央改札付近) —

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、JR東京駅丸の内地下中央口改札外グランスタ丸の内デリ催事区画に2022年10月3日(月)～2023年1月9日(月)の期間でsakana baccaをオープンいたします。期間中は、当社が運営するsakana baccaグランスタ東京店で捌いた旬の魚を使った海鮮丼の販売に加え、新幹線や在来線特急列車で輸送された鮮魚の刺身の販売も予定しています。



グランスタ東京
京葉ストリートエリアから
**期間限定
出張販売中!!**

**2022年10月3日から
2023年1月9日まで**

■催事概要

【店名】 sakana bacca グランスタ丸の内店

【住所】 東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅構内地下1F改札外〈グランスタ丸の内〉

【電話】 03-6268-0211

【開催期間】 2022年10月3日(月)～2023年1月9日(月)

【定休日】 なし(施設の営業に準拠)

【営業時間】 月曜日～土曜日 9:00～22:00

日曜日・祝日 9:00～21:00

【運営会社】 株式会社フーディソン

【HP】 <https://sakanabacca.jp/>

■sakana bacca 人気商品「本ばらちらし」

サカナバッカ全店で年間 5 万個を販売するサカナバッカの定番商品の「本ばらちらし」を催事期間中は sakana bacca グランスタ丸の内店でも販売いたします。魚屋自慢の本マグロや真鯛など新鮮な魚をたっぷり使い、酢飯は赤酢を使った甘みのあるシャリを使用しています。



本ばらちらし 1,380 円(税込)

■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