

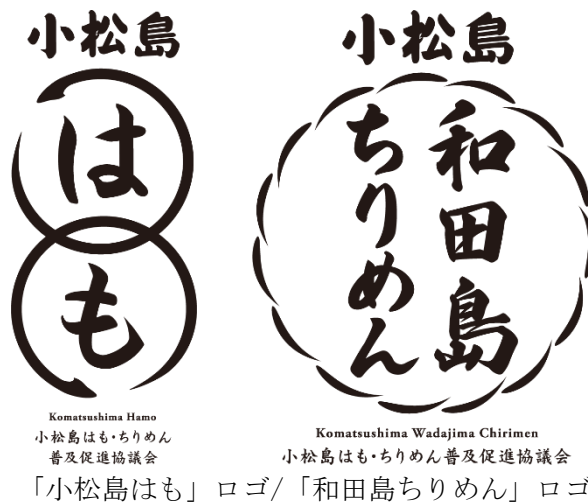
魚屋「sakana bacca」で2回目となる『小松島フェア』を開催 — 2022年10月1日(土)より sakana bacca 4店舗から徳島県小松島市の海の幸をお届け —

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月の初開催に続き、2022年10月1日(土)から10月14日(金)の期間、徳島県小松島市と協業し当社運営の魚屋「sakana bacca」4店舗で『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、練り物など小松島市特産の海の幸を販売します。あわせてsakana baccaオリジナル丼の販売のほか、角打ちイベントを開催します。



■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た結果、2020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。2021年7月にはsakana bacca全店にて消費者向けのフェアを初開催し、更なる認知および流通量の拡大を目指すことを目的として2回目となるフェアを開催することとなりました。



■小松島フェア概要

【期間】2022年10月1日(土)から10月14日(金)の14日間

【場所】sakana bacca 4店舗(中目黒・都立大学・中延・豪徳寺)

<https://sakanabacca.jp/blogs/store>

【内容】徳島県小松島市の水産物やsakana baccaオリジナル商品、産地メーカーの惣菜などの販売。週末角打ちイベントの開催。

■sakana baccaオリジナル商品

昨年のフェアで好評だった「炙りはも重」を復活販売します。



炙りはも重 980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。

■小松島の味覚

全国有数の好漁場である紀伊水道で水揚げされた水産物や加工品などを販売します。



小松島漁業協同組合「小松島はも」

秋の鱧は脂が良く乗り、ふっくらとした身の旨みを一層味わえます。

産地で活締めしているため、鮮度が良く臭みも少ないです。



和田島漁業協同組合「湯通し塩蔵わかめ」 300g 680円(税込)
 鳴門海域の和田島の浜で収穫されたわかめ。
 肉厚でしっかりとしながらも硬すぎずシャキッとした食感。



津久司蒲鉾「つくしのフィッシュカツ」 2枚入 300円(税込)
 近海で獲れた白身魚のすり身にカレー粉やパン粉をまぶして揚げた、徳島県のソウルフード。

■週末限定 角打ちイベント

小松島市の海の幸と徳島県の日本酒を店前特設スペースでお楽しみいただけます。

【開催日時および開催店舗】

10月1日(土) 豪徳寺店

10月2日(日) 都立大学店

10月8日(土) 中延店

10月9日(日) 中目黒店

※全日14:00-18:00の開催となります。



■ 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