

魚屋「sakana bacca」で沖縄県『やんばる国頭フェア』を初開催

— 2022年10月8日(土)より sakana bacca2 店舗にて沖縄県国頭村の鮮魚を販売 —

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、2022年10月8日(土)から10月14日(金)の7日間、沖縄本島最北端の漁協である国頭(くにがみ)漁業協同組合と協業し、当社運営の魚屋「sakana bacca」2店舗(五反田・グランスタ東京店)で『やんばる国頭フェア』を開催します。フェア期間中、魚の鮮度を通常の氷よりも保持できるシャーベットアイスにより高鮮度で運ばれる首都圏では珍しい鮮魚をはじめ、国頭村の産品を販売します。

sakana bacca 五反田&グランスタ東京店 10月8日(土)~14日(金)

やんばる国頭フェア KUNIGAMI

ひんやり シャーベット アイスに包まれて... 沖縄がらやつてきました!

高砂熱学 やんばるアイス 国頭漁業協同組合 KUNIGAMI-GYOKYO

5組10名様へ宿泊券が当たる / オクマプライベートビーチ & リゾートへご招待

抽選キャンペーン

©Manga Designers Lab.

■背景

当社は2020年より空調設備工事大手の高砂熱学工業株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長 COO:小島和人/以下「高砂熱学」)が開発した、魚の高鮮度流通を可能にするシャーベットアイスに着目し、シャーベットアイスを活用して「南国の魚=鮮度が良くない」というイメージの払拭および魚価の向上に取り組んでいた国頭漁業協同組合との協業の機会を検討してきました。その結果、2021年より当社運営の飲食店向け生鮮品EC「魚ポチ」や魚屋「sakana bacca」を通じて沖縄県国頭村の水産物を継続的に仕入れ、首都圏の飲食店および消費者に販売してきました。そして、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首都圏消費者向けに sakana bacca2 店舗にて「やんばる国頭フェア」を開催することとなりました。

沖縄新鮮魚

国頭漁業協同組合
KUNIGAMI-GYOKYO

■やんばる国頭フェア概要

【期間】2022年10月8日(土)から10月14日(金)の7日間

【開催店舗】sakana bacca 2店舗(五反田・グランスタ東京店)

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

【内容】沖縄県国頭村の鮮魚や水産加工品、製品の販売。オクマ プライベートビーチ & リゾート宿泊券が当たる抽選キャンペーン。

■販売予定の鮮魚について

シャーベットアイスにより高鮮度で届く鮮魚を販売します。

販売予定の鮮魚

- ・スジアラ(方言名アカジン)
- ・シロクラベラ(方言名マクブ)
- ・ナンヨウブダイ(方言名ゲンナーイラブチ)
- ・ハマフエフキ(方言名タマン)
- ・タカサゴ(方言名グルクン)

※水揚げ状況等により取り扱いのない場合があります。



スジアラ

■オクマ プライベートビーチ & リゾート宿泊券が当たる抽選キャンペーンについて

フェア期間中、sakana bacca 五反田およびグランスタ東京店にてフェア対象商品を含む税込1,500円以上お買い上げで抽選に応募いただけます。

フェア終了後に抽選で5名様にオクマ プライベートビーチ & リゾートのペア宿泊券をプレゼントします。

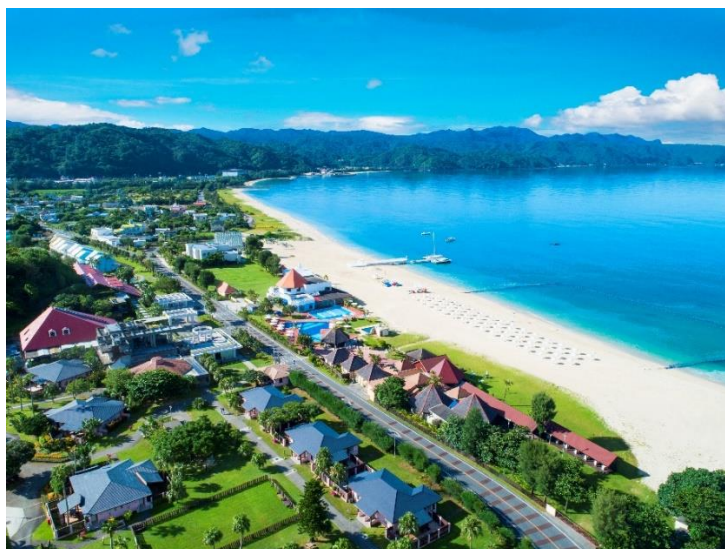
【賞品】オクマ プライベートビーチ & リゾート ペア宿泊券 5組10名様

<https://okumaresort.com/>

【応募方法】フェア対象商品を含む税込1,500円以上をお買い上げの際に配られる応募用紙に住所・氏名・電話番号をご記入の上、店舗スタッフにお渡してください。

※ご来店1回につき、応募1回となります。税込1,500円ごとの応募ではありませんのでご了承ください。

【当選発表】賞品の発送をもって代えさせていただきます。



オクマ プライベートビーチ & リゾート

■シャーベットアイス製造機(SIS-HF®)について

高砂熱学が空調設備工事業で培った「氷」を作る技術を応用し開発した、水産物向けシャーベットアイス製造機です。通常の真水氷と違い、直径0.05ミリと滑らかな海水シャーベットは、魚体を傷付けず、浸透圧の影響も受けず(水膨れしない)、急速かつ均一に冷却するのが特徴です。青森県三沢市漁協等、全国8か所の漁協や水産加工会社へ導入。同社は機器設置後も、生産者と一体での高付加価値な鮮魚流通に取り組んでいます。特設サイト「RE/PORT PROJECT」 <https://report-project.com/>



SIS-HF® 国頭漁業協同組合での設置状況／船上でのシャーベットアイス利用状況

■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