

## 魚屋「sakana bacca」が『ふくしま常磐ものフェア』を開催

— 2022年11月5日(土)よりsakana bacca2店舗で福島の鮮魚、地酒を販売 —

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11月5日(土)から11月18日(金)の期間、福島県と協業し当社運営の魚屋「sakana bacca」2店舗(豪徳寺、新橋)で『ふくしま常磐(じょうばん)ものフェア』を開催します。フェア期間中、ヒラメやホッキ貝、メヒカリをはじめとする福島県産の「常磐もの」を販売します。あわせてsakana baccaオリジナル丼の販売のほか、福島の味覚がもらえるプレゼントキャンペーン、インスタライブ配信イベントを開催します。



## ■背景

当社は福島県の水産品の風評払拭に向けて、2019年と2020年に当社運営の飲食店向け生鮮品EC「魚ポチ」で福島県産の魚を販売する「ふくしま常磐ものフェア」を開催し、2021年には福島県産の魚の美味しさや魅力を消費者に知っていただくためにsakana baccaにてフェアを開催しました。またフェア以外の期間も継続的に福島県の産地から鮮魚を仕入れて販売しています。

このような過去の取り組みや実績から、この度は福島県と連携して、福島県の常磐ものの魚の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。

## ■ふくしま常磐ものフェア概要

【期間】2022年11月5日(土)から11月18日(金)の14日間

【場所】sakana bacca 2店舗(豪徳寺・新橋)

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

【内容】福島県の水産品やsakana baccaオリジナル商品、地酒などの販売。プレゼントキャンペーン、インスタライブ配信イベントの開催。

## ■sakana baccaオリジナル商品

常磐ものの生のヒラメを使い、「刺身」「漬け」「炙り」の3種類を楽しめる食べ比べ丼を数量限定で販売します。



ふくしま常磐もののヒラメ食べ比べ丼 880円(税込)  
 ※水揚げ状況等により、ヒラメ以外の魚を使用する場合があります。

## ■販売予定の水産品

ヒラメ、ホッキ貝、メヒカリ、サワラ、ヤリイカ、スズキ、タチウオ  
 ※水揚げ状況等により入荷のない場合があります。

## ■福島の味覚がもらえるプレゼントキャンペーン

フェア期間中、税込1,000円以上お買上げの各日先着20名様に「めひかり焼きかまぼこ」1個をプレゼントします。



## ■インスタライブ配信イベント

フェア開始前日の11月4日(金)夜8時より、テレビでもお馴染みの洋食店オーナーシェフの大宮勝雄氏による、常磐もののイカとタコを使った、誰でも簡単にできるごちそうレシピをインスタライブで生配信します。

レシピなどの詳しい情報は、NHKエデュケーショナルが運営するレシピサイト「みんなのきょうの料理」をご覧ください。

<https://www.kyounoryouri.jp/>

## ■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