

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名	株式会社 ラルズ		
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input checked="" type="checkbox"/> 小売
	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)
実証項目 (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 売り場提案	<input checked="" type="checkbox"/> イベント提案	<input type="checkbox"/> メニュー・商品提案
	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)		
実証内容	テーマ	I. 魚専門惣菜の本格的販売取り組み II. 惣菜売場で生鮪解体実演握り立て販売	
	時期 (開始時期～終了時期)	I. 2012年6月以降、全店舗53店舗で実施中。 II. 2012年3月末～4月末、41店舗にて実施。このあと10月～12月に毎週実施する。	
	取組内容	<p>これまでになかった魚専門の総菜コーナーを設置したり、鮪解体ショーの実演販売を行うことによって、消費者へ魚食について強力にアピールし、魚の消費拡大に努めてまいります。</p> <p>I. については、①惣菜売場にて、魚専門惣菜コーナーにて長期的視野にたつて実行する。②消費者視点にたつて魚を販売することで、水産物の普及に努める。③商品展開を2パターンで計画し、1つは魚の旬を徹底的にアピールして売り込む。旬の商品としては、地元産の魚を使用した【網走湖産地直送生わかさぎの天ぷら】、【小樽港直送朝いか煮付け】など、他店では見られない商材を扱い、もう一つは生鮮水産売場での主力商品をお客様の目の前で調理して販売するという方法で実施する。⑤こだわり品の他、函館産いかポップ、サーモンハラス塩焼き等、当店人気商品をローテーションしながら売場展開することによって、消費者の目を魚コーナーに集め、常に魚食につながる飽きのこない売り場を形成し、魚食普及に努めてまいります。</p>   <p>II. については、①一般的にスーパーマーケットの水産売場で行っている生鮪の解体実演販売をさらにアレンジして、ライブ感の演出を心がけて解体後、握り立てで生鮪の握り寿司の販売を行います。②まぐろ解体者1名、握り手3名、補助員3名で実施。③春の実施時期は沖縄より空輸の生ビンチョウ鮪を使用し、秋から冬にかけては、沖縄産または鹿児島産の生本鮪で計画中。といった内容で、様々な演出効果を高めて消費者に魚を食材として強力にアピールし、魚食普及に努めてまいります。</p> 	

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒064-8621	株式会社ラルズ	公表の可否 <input type="checkbox"/>
代表者氏名	代表取締役社長 守屋澄夫		公表の可否 <input type="checkbox"/>
従業員数	社員994人(パート込み4436人)		公表の可否 <input type="checkbox"/>
年間売上	118,174(百万円)		公表の可否 <input type="checkbox"/>
ホームページ	http://www.arcs-g.co.jp		公表の可否 <input type="checkbox"/>
担当者	松尾 直人		公表の可否 <input type="checkbox"/>
TEL	011-530-6002		公表の可否 <input type="checkbox"/>
FAX	011-530-6015		公表の可否 <input type="checkbox"/>
E:mail	naoto.matsuo@arcs-g.co.jp		公表の可否 <input type="checkbox"/>