

「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 平和堂			
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"/> 外食
		<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 type="checkbox"/> イベント提案	<input checked="" type="checkbox"/> メニュー・商品提案	<input checked="" type="checkbox"/> 食育活動
		<input type="checkbox"/> その他(右に記入)			
実証内容	テーマ	食育活動、魚食拡大の商品開発を通して、生産者と消費者の間を透明化し魚食の拡大による消費者、生産者の満足に貢献する。			
	時期 (開始時期～終了時期)	継続的に活動中			
	取組内容	<p>以下の様な取組により、消費者と生産者の架け橋となり、魚食普及に努めます。</p> <p>1、魚食拡大に向けた取り組み ①社員教育をおこない、商品知識(メニュー提案、調理技能向上、産地等)研修を定期的に行い販売促進、技術の向上を図ることで消費者に魚介類購入の機会を増やす。 ↓ コンサルティング(シヨクシン)から、毎月2回24名を選抜し技能、商品知識、メニュー提案を学び売場で実践、客数、取り引き数UPを図る。 ②コンセプト、トレンド、セグメント、需要創造等を基軸に魚食拡大に向けた商品開発を行う。 ↓ 若年層の取込みを目指し洋商材の積極的な使用、骨無し商品の徹底拡大等を年間スケジュール化して商品開発に取り組む。 ③コンプライアンスを重視し、安全、安心を追求した魚食拡大を図る。 ↓ 品質管理室による厳しいアレルゲン表示チェック、生菌数チェックの下、商品の選定、店舗での鮮度、表示チェックのルーチン化で消費者に安心して安全な魚を購入してもらう。 ④産直の積極導入、物流の改善で生魚の鮮度、品質を恒常的に改善を図り、鮮度、品質を追求することで魚食拡大に努める。 ↓ 産直販売取り扱い店舗数の増加、物流改善でめたての魚を毎日納品することで鮮度、品質を消費者に訴え魚食普及に繋げる。</p> <p>2、食育活動の取組み ①クッキングサポート教室の定期開催へ向けてシヨクシンさん中心に各メーカー様への提案(現状不定期開催)、 ②産地研修で拡販に成功したあさりの事例から、消費者参加型の産地での漁体験、食育活動の実施、 ③産地、メーカーと協力して、青果、グロッサリー部門が実施している親子料理教室を開催し、</p> <p>これらの取り組みを通じて主に若年層の取込みをはかる。</p>			

企業・団体概要

会社・工場所在地	522-8511	滋賀県彦根市小泉町31番地	公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	夏原 平和		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
従業員数	正社員3378人 パート社員7752人(8時間換算)		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
年間売上	3306億4400万(H24年2月決算)		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	http://www.heiwado.co.jp		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>