

「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 ベストーン		
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 type="checkbox"/> 小売
	<input checked="" 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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入)		
実証内容	テーマ	新商品開発・メニュー組み合わせを通じた魚食普及への取り組み 水産品サプライチェーンとの共同取組により、初期処理から販売まで一環した活動を行う	
	時期 (開始時期～終了時期)	2012年9月～	
	取組内容	<p>当社の取扱商材を利用した、「調理でおいしさ倍増」をコンセプトに、一手間かけたおいしさを家庭でお気軽に味わって頂けるようなお魚メニューを提案し、魚のおいしさをより多くのお客様に味わって頂けるよう努めてまいります。</p> <p>また、骨とりなどお子様やお年寄りなどお魚を食べるのが苦手な方にも安心して召し上がって頂けるようにして、魚を食べる機会を増やし流通量の拡大を目指します。</p> <p>※会社としての取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メニュー開発担当チームによる継続的なメニュー開発と提案、調理工程の組み立て ・販売先量販店との連携による、POS情報等の分析と対策立案 <p>①メニュー・商品提案</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一般消費者に馴染みのある魚を使い、気軽に手にとって頂くため、調味料を合わせる、一晚漬けるといった手間を施し、家庭での調理時間、作業を簡略化する ・健康、安全、栄養、風味といった食のトレンドを取り入れる ・上記について魚の種類を増やす、調味料の種類を変えるなど、順次バリエーションを増やしていく <p>②生活としての「よりよい食事」のための情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士による栄養バランスに配慮したメニュー組合せ提案(朝・昼・晩ごはん) ・食事の場面や状況に合わせた喫食方法の提案 ・調理学校、レストラン、食物関連学部学生との連携による情報収集と発信 ・「海から食卓まで」をコンセプトにした食育活動 <p>③サプライチェーンを活用した取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ・低温流通による品質・鮮度維持 <p>④環境に配慮した商品作り</p> <ul style="list-style-type: none"> ・可食部分100%にすることによる家庭での生ゴミの排出「0」化 ・リサイクルトレーの使用、包装資材の少量化等による家庭ごみ削減 	

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒522-0201	滋賀県彦根市高宮町字中ヨノコ田1396-2	公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	代表取締役 米田 耕		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	http://www.h-bestone.co.jp		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
TEL	0749-24-1411		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
FAX	0749-24-6549		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>