

企業・団体名	株式会社 シジシージャパン		
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 type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)コーペラティブ・チェーン
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 type="checkbox"/> 食育活動		
実証内容	テーマ	簡便即食商品の開発、販売拡大	
	時期 (開始時期～終了時期)	継続活動中	
	取組内容	<p>当社では、下記の通り、簡便即食商品を開発し、CGCグループ加盟店様を通じて魚の販売拡大に努め、魚食の機会を増やして頂くことで、消費者の皆様の健康と元気な生活に貢献して参ります。</p> <p>1) 簡単な調理で食べられる商品の開発、販売 &lt;具体策&gt;</p> <p>① CGC一夜干しするめいかの開発・販売(現在販売中) 焼くだけ・炒めるだけで食べられる</p> <p>② サラダ具材(えび): そのまま食べられる商品の開発、販売 → 継続中</p> <p>③ 骨とり漬魚の開発、販売(現在販売中)</p> <p>2) フライパン調理メニューの開発、季節提案 &lt;具体策&gt;</p> <p>「フライパンで簡単調理」シリーズ: 現在販売中。冬向けメニュー開発、販売検証 → 忙しい主婦向けに、フライパンで簡単に調理できる新メニューを提案</p> <p>1) - ② 海鮮サラダ: トッピング用に、そのまま食べられる生食用えびの開発、販売</p>  <p>1) - ③ 骨とり漬魚: 魚の骨を気にすることなくまるごと食べられるおいしい漬魚の開発、販売</p>  <p>2) フライパン調理メニュー 焼くだけ、温めるだけでそのまま食べられる、おさかなハンバーグを開発、販売</p> 	

注) 上記については、全て公表させていただきます。

(裏面)

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒169-8531	東京都新宿区大久保2-1-14	公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	代表取締役 CGCグループ代表兼社長 堀内 淳弘		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
従業員数	353人(2015年5月現在)		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
年間売上	本部取扱高8,706億4,819万円(2015年2月期)		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	<a href="http://www.cgciapan.co.jp">http://www.cgciapan.co.jp</a>		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
担当者	生鮮事業部 水産チーム 松本・河野		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
TEL	03-3204-3001		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
FAX	03-3204-1720		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
E:mail	<a href="mailto:suguru-matsumoto@cgciapan.co.jp">suguru-matsumoto@cgciapan.co.jp</a> <a href="mailto:y-kouno@cgciapan.co.jp">y-kouno@cgciapan.co.jp</a>		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>