

「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		株式会社イトーヨーカ堂			
参加主体 (複数選択可)		<input checked="" type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> 外食	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> エンターテインメント
		<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 type="checkbox"/> 食育活動
		<input type="checkbox"/> その他(右に記入)			
実証内容	テーマ	魚食の拡大に向けたサービスおよび新商品等の開発・展開 お魚調理サービス⇒近海魚等の調理提案と専門人員による調理サービスの実施 新商品の開発・展開⇒レンジアップシリーズ、新たな魚加工品の開発・展開			
	時期 (開始時期～終了時期)	2012年8月27日～(一部は既に実施)			
	取組内容	<p>イトーヨーカ堂における魚食拡大に向けた取り組みは主として4点。</p> <p>①鮮度の追求・・・朝漁近海魚の展開強化等</p> <p>②基本の徹底・・・「お魚調理サービス」と専門人員による積極的な接客の実施</p> <p>③上質、安全・安心・・・「セブンプレミアム」等のオリジナル簡便魚加工品の開発・販売</p> <p>④新しい取組への挑戦・・・「レンジアップ商品」等の簡便商材の開発と販売 クッキングサポートコーナー等を活用したメニュー提案(健康等)</p> <p>①に関しては、現状、イトーヨーカ堂においては全国約40の漁港より、朝水揚げされた魚をその日のうちに販売する体制を構築。全国の約140の店舗にて朝漁近海魚を展開、販売。今後もこの取り組みを強化し、店舗への納品時間を早める体制の構築や、魚の種類や量を安定的に供給する等、鮮度の良い魚を、一般消費者に常時お届けすることにより、魚食の拡大に寄与していきたい。</p> <p>②に関しては、全店で「お魚調理サービス」を実施済み。近海魚コーナーに専門の接客人員と調理人員を配置することにより体制を強化。店舗に来られた一般消費者に対し、その魚の美味しい食べ方や調理法、旬の時期等、会話をするとともに、その場で魚の下処理等の調理も実施。お客様がより手軽にご自宅で魚を調理できるお手伝いを実施し、魚食をもっと身近なものにしていきたい。</p> <p>③に関しては、現状「セブンプレミアム」の魚加工品は既に開発・販売している。今後も新たに、味付けや素材にこだわり、お客様に美味しく、安全・安心に魚を手軽に食べていただけるような新商品の開発・販売体制を強化していく。</p> <p>④に関しては、このたび、ご自宅の電子レンジで温めるだけでお手軽に美味しく調理可能な「レンジアップ商品」を開発、販売開始。店頭で販売しているトレーからお皿等に盛り付けなおす必要も無い、専用トレーを開発。専用トレーは、耐熱性等の安全・安心面も考慮した新規のトレー。一人前から三人前までの少量の分量でご提案となりますので、食べたいときに食べたい分量だけ、主菜から副菜まで、用途に応じてお気軽に召し上がっていただけます。こうした新商品の売場でのコーナー化はもちろんのこと、今後は、素材や味付けも新たに、新商品を導入して展開規模も拡大していく予定。</p> <p>また、弊社では現状約100店舗にクッキングサポートコーナーを設置し、日々、様々なメニューの提案と実演、試食等を実施。こうした専門コーナーと専門人員により、新たなメニューの開発と提案も、今後より強化して魚食の拡大へ連携していきたい。</p>			

注)上記については、全て公表させていただきます。