

株式会社 最上鮮魚

○現在実施している又は今後実施予定の取組

- ・独自の仕入、物流のネットワークを駆使して、地元の魚介類はもちろん、全国各地より様々な魚介類を仕入れ、お客様にお求めやすい価格でご提供しております。
- ・定期的に社員研修を行い、品質管理・衛生管理を徹底することにより、お客様へ安心してお買い求めいただけるよう努めております。
- ・一部店舗では対面販売コーナーを設置し、さかなの特徴や調理方法など、お客様と会話しながら、心の通じ合う接客販売に努めております。
- ・もっと手軽に魚をおいしく食べていただくために、新鮮な魚を店内で味付した「漬魚」の提案や、フライ、てんぷら、煮魚、焼魚など、魚総菜の提供にも力を入れております。
- ・当社で経営している「とと市場芦屋店」では、地産地消を大きなテーマとして掲げ、地元の魚や旬の魚を数多く取り扱っております。また、バーベキューコーナーを設置し、店内でお買い上げいただいた魚介類をその場で焼いてお召し上がりいただくこともでき、魚介類の消費拡大に貢献しております。

取組 URL : <https://www.mogami-g.co.jp>
<https://www.mogami-g.co.jp/totoichiba>
<https://www.twitter.com/mogamisengyo>

取扱い魚 ツバメウオ