

横浜丸魚株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

横浜丸魚株式会社は、昭和22年10月に設立して以来「水産物を通じて、食の楽しさ、心の豊かさ」を提供してきました。

産地からの水産物の集荷、卸売り販売を主な業務にして全国各地の荷主と取引を行っています。

取組 URL：横浜丸魚株式会社

(<https://www.yokohama-maruuo.co.jp/>)



・実施している取り組み

近年、フードロス削減やSDGsの意識の高まりとともに、この未利用魚がクローズアップされてきています。水産業を生業としている横浜丸魚（株）では、日本の漁獲量が年々減少している中、業界の課題の一つとして、以前よりこの未利用魚の活用に注目してきました。

未利用魚を活用した中華まんじゅう「特製サバまん」の商品開発、販売。

これまで横浜丸魚（株）では、神奈川県で多く出やすい未利用魚のサバを「竜田揚げ」として横浜市内430校の小学校給食に導入したほかにも、「サババーガー」や「サバカレー」そして「キャベツウニ」、「アイゴバーガー」など学生団体とコラボをしたり、イベント等による販売を行ったりするなど、卸として未利用魚の活用に数多く取り組んできました。



11月26日実施「おさかな文化祭」でのサバまんの販売

※丸魚濱食のコンセプトは、

横浜丸魚の目利き「おさかなマイスター」が全国よりお取り寄せできるを、コンセプトにして運営しております。丸魚濱食 (<https://maruuo-hamashoku.com/>)

丸魚濱食

MARUO HAMASYOKU

ECサイト「丸魚濱食」