

株式会社 フジ・リテイリング

○現在実施している又は今後実施予定の取組

- ・毎月5のつく日を（魚の日）として、5日、15日、25日で実施しています。
- ・魚の日では、弊社オリジナル開発商品を特売価格で販売しています。

① 商品開発

（骨うろこ取り切身）生銀鮭、生サーモン、たら、赤魚

※お子様やシニア層をターゲットに、魚の一番の不具合と言われる、骨・ウロコを取り除いた切身を開発しました（まるごと食べられるお魚シリーズ）。

特に一番人気の鮭は弊社NO1の人気商品です。タレや粉漬けとの相性も良い骨ウロコ取り切身を魚の日中心に強化しています。

② 活魚の販売強化

旬の鮮魚の接客販売や、調理の下ごしらえ・料理方法の相談などのお客様との会話を通じて食べかたの提案を行います。

③ 即食・簡便商品の強化

地元でとれた魚を使用した「お魚屋さんの“うお鮓”や“お刺身”」など、簡単にすぐ食べられる商品を種類豊富取りそろえ、魚の消費拡大を行ってまいります。