

大起水産株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

① 旬のお魚フェアの開催

季節のお魚を使い、丸物の魚から、鮮魚調理、お寿司やお造りにして販売、併設のフードコートは、煮付けや焼き物の定食にして販売。

ロスのない流通の仕組み

<https://maguro.daiki-suisan.co.jp/>

② 全国の県のお魚フェアの開催

期間限定で、三陸産と常盤産うめえもんキャンペーンの開催や、鳥取県、徳島県、山形県などと一緒に、県の特産品や漁港のお魚を仕入れて販売

<https://maguro.daiki-suisan.co.jp/topics/44>

<https://sanriku-jouban-umeemon.jp/>

③ 食育活動

「ノルウェーサーモン親子教室」を毎年夏に開催。ノルウェー産オーロラサーモンの消費拡大と食育を推進。協力：ノルウェー輸出審議会、日本レロイ社、東海澱粉株式会社

④ 街のみなと6店舗にて、鮮魚調理無料対応（購入商品に限る）

丸物の魚を食べたいけど、調理が大変と言ったお客様の要望にお応えする為、魚をさばいて提供する仕組み、また、美味しい食べ方の提案。

⑤ 商品開発

冷凍寿司の開発。ご自宅で食べたい時にいつでも食べられるように開発しました。

<https://online.daiki-suisan.co.jp/view/category/ct08>

⑥ イベント活動

大起水産の美味しいまぐろや寿司を出張で販売。また、目の前で、まぐろの解体実演も実施し、まぐろの大きさ、美味しいを身体で体感をしてもらう。もっと身近に感じてもらう。

<https://www.youtube.com/watch?v=1hFjBye3h2Q>

<https://www.youtube.com/watch?v=1k5r-sFqSMY>



うめえもんキャンペーン



サーモン親子教室