

田中惣一商店

○現在実施している又は今後実施予定の取組

千葉県館山市で「金物とフェアトレード」の店をしています。

金物は主に包丁、農具、オリジナル等を取り扱っており、1951年、約73年に創業いたしました。

フェアトレード（公正な貿易、エシカル消費）も約23年しています。

「さかなクン」が「館山市の観光大使」であり、7月に千葉県の「千葉の海大使」にも任命されています。

そんなご縁から「さかなクン」プロデュースの「キッチングッズ」を日本で、実店舗としては「田中惣一商店」がお取り扱いできることになりました。

海に囲まれている日本、千葉県、館山市から持続可能な水産資源を選択して、魚を身近に捌いたり出来ることで、自分自身も満足ですし、家族皆が「魚が美味しい」と言ってもらえることが、これからの未来には大事なかなと思います。

少しでも皆様に、魚を捌く「キッチングッズ」からおすすめしようと思います。

「マルシェ」や「イベント」にもお持ちしています。

2023/8/1～8/7まで「千葉そごう」2階の「SDGsライフスタイル展」にて出店予定です。もし、よかったらお寄りくださいね。

さかなクン POP



キッチングッズ第1弾魚君（うおきみ）

1月6日発売

さかなクンプロデュース企画



品名	定価(税別)
さかなクンオリジナル柳刃包丁240mm	¥7,000
さかなクンオリジナル出刃包丁135mm	¥6,500
さかなクンオリジナルキッチンばさみ216mm	¥6,000
さかなクンオリジナル骨ぬき120mm	¥1,600
さかなクンオリジナル鱧とり200mm	¥1,800

※リサイクル素材を使用により人間・社会・地球環境のサステナブル持続可能な発展を目指します

さかなクン待望のキッチングッズが出来上がりました。

柳刃包丁...ギョギョッと!!本格柳刃包丁さん🔪長い刃でお刺身をスーッとつくりたいでギョざいます🐟

出刃包丁...ギョギョッと!!この出刃包丁さん一本で、どのお魚も鮮やかに調理できちゃう🐟まさに!!超!!理想的な調理包丁🔪

キッチンばさみ...ギョギョ〜🐟チヨキチヨキ楽〜にキッチンとカット出来ちゃうキッチンばさみさん。分解出来るので洗うのも楽々

骨ぬき...ギョッギョッギョッと、お魚ちゃんの小骨を、この骨ぬきさんで抜けば、お料理したお魚ちゃんからチクッと小骨の心配も、ナッシング〜🐟

鱧とり...ギョリギョリギョリギョリ〜🔪かゆいとこはギョざいせんかあ〜!?って、この鱧とりさんでお魚のひれの付け根や背中あたりもくまなく、鱧を取りましょう。

マダイちゃんのような、大きな鱧だったら、集めて素揚げもベリッ〜

同時販売先：〒294-0054 千葉県館山市湊417-5

田中惣一商店

TEL 0470-22-2088

<https://www.more-tanaka.com/>



©2022 ANAN And Tm.