

株式会社ネオ・エモーション まぐろ問屋グループ



○現在実施している又は今後実施予定の取組

●本まぐろ解体ショーでは、50kg 以上の本まぐろのみを使用。

普段間近で見る事の無い大きな本まぐろとの記念撮影、丸々一尾が捌かれていく様子を見ることで、子供たちの「さかなの食育」も意識しています。

現在、神奈川、埼玉、沖縄の計 6 店舗で毎月、本まぐろの解体ショーを実施中。

取組 URL : <https://neo-emotion.jp/20231014blog/>

弊社では通常メニューでも、めじまぐろを使用しません。50 年先の未来にも美味しいまぐろが届くよう環境改善にも取り組んでいます。

●寿司職人の育成

当社では、寿司職人のことを「織人」と表現し、日本の食文化を織りなす人を育てる為、積極的に未経験者の採用に力を入れています。日本の食文化を守り継承することも我々のミッションと考え、「90 日で寿司職人」を掲げ育成に取り組んでいます。

●「さかなの日」今後の取り組み

廻転寿司というエンターテインメント性で、より寿司は日本人にとって身近なものになりました。それでもやはり寿司は特別なもの。その価値を「さかなの日」を通して高める為に自社の強み「まぐろ」と、地場の鮮魚・全国の食材を中心に商品展開を行います。



本まぐろ解体ショーの様子
2019年は、グループ全体で年間150回以上の開催。