ヤオマサ株式会社

〇現在実施している又は今後実施予定の取組

弊社は、神奈川県小田原市を中心とした 11 店舗のスーパーマーケット事業等を通じ、地域社会に密着し、食文化を中心とした豊かな楽しい生活を提供することを目指しています。

弊社は、毎朝、小田原魚市場において朝どれの鮮魚を仕入れています。小田原沖の海は、急に深くなっているので、浅いところから深いところに住んでいる魚まで、多種多様な「さかな」が水揚げされます。アジやサバといった皆様におなじみの魚に加え、タイガース模様のカゴカキダイ、深海のサメやエイ、時にはタカアシガニや 100 ㎏を超えるカジキまで、本当に様々な魚が水揚げされます。しかも、市場から漁場まで大変近いので、いずれも、とびきりの鮮度です。

弊社は、こうした多様な地魚のおいしさをお客様に知っていただきたい、楽しんでいただきたいという思いをもって毎朝バイヤーが仕入れを行い、店頭では販売員がおススメの食べ方を POP や口頭でお伝えし、刺身や三枚おろしなどの調理も行っています。

また、（一社）全国スーパーマーケット協会主催の「お弁当・お惣菜大賞 2024」では、「５種のあじ食べ比べ寿司」が寿司部門で最優秀賞を受賞しました。開発したのは弊社バイヤー。小田原では、「アジ」と名前が付く魚が 30 種類ほど捕れるため、食べ比べを楽しんでもらいたいという思いで開発したものです。

今後も「さかなの日」とともに、小田原で水揚げされる多種多様な水産物を中心に、さかなの魅力、おいしさを消費者の皆様に伝えてまいります。