

株式会社ヤマザワ

○現在実施している又は今後実施予定の取組

現在の取組み（商品開発）

- ・地元メーカーの「あま酒塩麴」を使用し、鮭・目抜・銀たらなどの漬魚を開発。さらに、刺身用まぐろの切落しや煮魚などにも同じ麴を使用し、地産地消にて魚食を推進。

現在の取組み（地元水揚げ・加工品の推進）

- ・山形県庄内浜や宮城県三陸の漁港フェアや地元加工品フェアの実施。エリア限定のチラシを作成し地産地消を推進。限定店舗では「丸魚調理無料（刺身まで）」での鮮魚祭りの実施。

今後の取組み（さかなの日）

- ・11月3日～7日からスタート。毎月3日～7日のチラシを利用し、魚商品の販売強化。さかなの日ロゴをチラシ掲載し、お客様へアピール。魚食のきっかけとなるような売場作りを行う予定。