株式会社越後村上うおや

○現在実施している又は今後実施予定の取組

地元村上市や日本海でとれる真鱈・サクラマス・真鯛・岩牡蠣・あわびやさざ え・秋鮭など四季折々の魚介類と、それらを一年中楽しむことのできるよう加工し た切り身や干物、総菜などの製品を販売しています。

とりわけ「村上の鮭」の歴史は古く、平安時代には京の都に献上されていたことが記録に残っており越後村上は旨い鮭のまちとして知られてきました。

中でも塩引鮭は村上の鮭の代名詞。越後村上うおやでは昔ながらの伝統製法を守り、日本海に面した村上独特の冬の気候風土の中で自然乾燥にこだわり、一尾一尾手作りしています。

季節ごとにカタログを製作して旬の魚の取扱い情報をお知らせ、メールマガジンや SNS を通じてタイムリーな商品情報の発信、美しい盛付けや料理例など、またお歳暮やお中元をはじめとした様々なシーンに合わせたギフトセットを多数用意してご紹介しています。

今後は毎月3日から7日を「さかなの日」として消費者の皆様に広く意識してもらえるようPOPやバナーの設置、また期間中インターネットでの購入時にその場で使えるクーポンの配布などわくわくする施策を展開してまいります。

取組 URL: https://www.uoya.co.jp/



四季折々の海の幸と手作り製品