

ヤマサ醤油 株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

～全国の小売店で魚料理と醤油の魅力を伝える売場づくりを行っています～

魚と醤油の相性の良さはもちろんですが、特にヤマサの醤油は澄んだ赤色と豊かな香りが特長で、魚の生臭さを抑え、おいしさをより一層引き立てます。つけ・かけはもちろん、煮魚や焼き物など、さまざまなメニューに活用されています。

定期的に、ヤマサ醤油の公式レシピサイト「Happy Recipe」にて、醤油や醤油加工品を使った魚料理のレシピを公開しています。

また、10月の「まぐろの日」や11月の「鮭の日」など、旬の魚や記念日に合わせた「食べどき魚」として、「サカナにヤマサ」のロゴ・コピーを活用し、売場でわかりやすく紹介できる販促物もご用意し、季節感を演出しながら魚の販売を盛り上げていきます。

さらに、過去には魚をメインにして醤油との相性をお伝えするテレビCMも放映し、水産物の消費拡大に向けた取り組みを続けてきました。

今後も、小売店だけでなく、さまざまな場面で魚の美味しさを伝えるために、商品開発や売場演出、メニュー提案などをさらに強化していきます。

