

# 類農園直売所 彩都店

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

当店の鮮魚販売コーナーでは、魚食推進、並びにお客様の食卓を豊かにすべく、次の取組みを実施しております。

### 1. 調理しやすい商品の提供

- ① 切り身は極力骨を取り除いて提供
- ② 丸魚（煮魚用）は鍋の大きさを考慮して適当なサイズに切って提供
- ③ 同一魚種でも切り方に数種類のバリエーションを設けて提供  
（例：鯖なら煮付け用や竜田揚げ用、鯛なら鯛飯用やムニエル用、など）

### 2. 無駄をなくす工夫

魚の切落としは安価で提供し、あるいは加熱調理して併設の惣菜コーナーで販売するお弁当のふりかけとして無駄なく利用するなど、極力廃棄部分を減らす工夫を実施

### 3. 商品だけでなく、情報も得られる売場づくり

- ① ポップによる情報発信（魚種の特徴や調理法）
- ② 月替わりでマルハニチロのおさかなポスターを掲示
- ③ 常にスタッフの知識向上に努め、接客による情報発信
- ④ スタッフおススメの調理方法のレシピカード提供 など

### 4. 子どもたちに魚への興味・関心をもってもらうための取り組み

- ① 子ども向けポップを作成し、掲示
- ② カラフル魚拓チャレンジ企画の開催
- ③ ウロコを使ったクラフト企画の開催（←検討中） など

