

# 株式会社とりせん

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

### ① 商品開発・取扱い

- ・魚の普及、消費拡大のため、食べやすさをアピールした骨取り魚（鮭・サバなど）を取り扱っている。
- ・高齢者や健康を気にされる方に美味しく食べていただくために塩分を減らし、酢で素材の味を引き出し味付けを行っている商品の開発。  
（例：メサバ、ままかり酢漬け、にしん酢漬け、味付もずくなど）
- ・家庭で簡単に調理できるようフライパンですぐに出来る味付きキット（魚介類＋野菜）を開発。
- ・子供にも人気のある寿司の売場や品揃えを拡大。
- ・家庭で本格的な味が楽しめるよう、素材（魚介類）に合うソースを一緒に販売。
- ・新鮮な魚を味わっていただくため、産直セールや朝獲れ品の取扱いを実施。

### ② レシピ・提案

家庭で美味しく食べられるレシピや調理方法の提案を展開。

### ③ 食育推進活動

2013年から取引先メーカー様、鮮魚部門のバイヤーなどに協力してもらい、「お魚さばき方教室」を開催。魚をさばき、その魚を使って主食・主菜・汁物を作って食べるという内容。

対象者は小学生の親子または大人のペアで実施。※現在コロナ禍により休止中。

### ④ 環境活動

- ・店舗での調理過程で出た魚のあら（魚腸骨）をリサイクル。  
魚粉や魚油となり、飼料やマーガリンの原料として生まれ変わります。  
なお、2021年の魚のあらのリサイクルは254.8t。
- ・食品ロス削減のため、保存に便利な冷凍切身の売場を拡大。
- ・食品ロス削減のため、過去の実績に基づいた適正発注や値引き販売を実施。