

株式会社 アマノ

- ・当社は食を通じて健康と豊かな消費生活を提案する「食育コミュニケーション活動」に取り組み、美味しい体に良い食材や その食べ方を勉強し、SDGs の達成や地域社会とお客様へ貢献できる店づくりを目指しています。
- ・海に囲まれた日本において水産物は古くから人々の食生活を支えてきた食材です。魚文化や料理を継承し、より多くの人に魚を食べるきっかけを提供してまいります。

○現在実施している取組

- ・毎朝バイヤーが市場買い付けを行い、鮮度の良い旬の魚介類を仕入れています。また、秋田県内の漁港からの産地直送仕入も行い、より新鮮でおいしい地物魚の販売、地産地消に取り組むことで水産物の消費拡大に努めています。
- ・地物の天然魚を使った味や風味の良い「お刺身」や、素材や美しさにこだわった自家製「一夜干し」「西京漬け魚」等の製造販売をしています。



- ・店頭では「おすすめの食べ方」や「栄養素」について、従業員が口頭で説明をしたり、POP やレシピ配布で伝えたりするほか、試食による味の確認をして貰っています。
- ・魚調理が苦手なお客様にむけた店内調理品の品揃えを増やしており、エラ・ワタ・ウロコとり、切り身・皮引き、2枚おろし 3枚おろしなど、お客様の要望に合わせた調理や下ごしらえを承っています。(釣り魚などの持込み品の調理加工も可能です。)
- ・3/8 さばの日 10/4 いわしの日、10/10 まぐろの日、11/11 鮭の日などの「〇〇の日」に合わせた販売促進の実施や、「土用 卯の日のうなぎ蒲焼きの店頭販売」、「まぐろ解体実演販売」等、お客様参加の体験イベントを通じた和食文化、魚食文化の普及に取り組んでいます。



○今後実施予定の取組

- ・毎月 3 日～7 日にかけて「さかなの日」ロゴを活用した売場装飾、商品づくりに取り組み、魚食文化の推進と訴求販売を通じた魚消費拡大をはかります。