



株式会社オカフーズ

○現在実施している又は今後実施予定の取組

■骨取り切身による魚食普及活動



築地で創業半世紀のオカフーズは、業務用骨取り切身メーカーとして、主にメディカルヘルスケア市場において、栄養士様・調理師様のお声を真摯に受け止め商品開発を行ってまいりました。

喫食者様に美味しいお魚で喜んでいただくことはもちろん、「残食なく美味しく魚を食べてほしい」という栄養士様・調理師様の思いに応えるべく、

「安全・安心を最優先に」という方針のもと、冷凍のままでも解凍してもおいしくふっくらと調理できる骨取り切身を提供し、お子さまから高齢者の方まで安心して魚を楽しめる環境づくりを通じて、魚食文化の継承に貢献しています。

■「お魚手書きチラシ」の配布

お魚を身近に感じていただくため、社員が一枚一枚手書きで作成する「お魚手書きチラシ」を配布しています。

魚愛が強い社員が心を込めて制作しているため、温かみと特別感があり、お客様から大変好評をいただいております。魚の知識を楽しく学べるこのチラシを通じて、魚への興味・関心を持っていただき、食卓での魚料理の機会が増えることを目指しています。

■レシピ提案による魚食促進

自社ウェブサイトにて、骨取り切身を使ったバラエティ豊かな美味しい魚料理レシピを多数公開しています。

URL : <https://okafoods.jp>

■今後の展開

今後も骨取り技術のさらなる向上に努めるとともに、「魚のことならオカフーズ」と思っただけよう、お役立ち情報発信も行ってまいります。

また、食育活動を通じて次世代への魚食文化の継承にも積極的に取り組みます！

