

SABAKIBA (さばきば)

○現在実施している又は今後実施予定の取組

「釣り人と水産業界（水産加工会社、鮮魚店、飲食店等）を『魚』でつなぐ」をコンセプトに掲げる、釣った魚の持ち込み調理に特化したプラットフォームです。

多くの釣り人にとって「釣りに行く」「魚を捌く」ということがより身近なものにすることだけではなく、水産業界、釣り業界の未来を、現場の皆さんと共に熱く盛り上げたい。その一心で取り組んでいます。

【SABAKIBA店舗検索】

最大の魅力は、プロの技を持つ水産加工会社や鮮魚店、飲食店をエリアから直感的に検索できる点にあります。「三枚おろしなどの下処理を任せたい」「釣果を囲んで宴会をしたい」といった、状況に応じた多様な選択肢をスムーズに見つけることが可能です。これにより、釣り人と店舗のミスマッチを防ぎ、スムーズな受け入れを実現しています。

【現場の声を発信】

掲載している現場取材記事は、単なる店舗紹介ではなく「現場のリアルな空気感を届けること」を大切にしています。

店主がどのような想いで魚を迎え、釣り人がどのような期待を抱いて店を訪れるのか、その「現場でのやり取り」を丁寧に伝えることで、データだけでは見えない安心感と確かな情報を発信しています。

こうした活動を通じて、店主と釣り人の間に生まれる小さな共感を一つひとつ丁寧に記録していきたいと考えています。今はまだ小さな取り組みですが、こうした「現場の等身大の姿」を伝えていくことが、釣り人と現場の皆さんがお互いをより身近に感じるきっかけになれば幸いです。

事例① URL : https://sabakiba.com/postlist/post_240710

事例② URL : https://sabakiba.com/postlist/post_260123

