

株式会社 三徳

○現在実施している又は今後実施予定の取組

●大型店では生の丸魚(コロナ禍ではパック)も並べ、普段は目にしにくい魚種も販売。売場でお客様と会話して3枚おろしなどの調理も承りながら食べ方を伝えている。添付画像①参照

●若いお客様に魚をもっと食べていただけるように、自宅で簡単に料理できるメニューを売場で掲示している。添付画像②③参照

●若い方やお子様にも魚をもっと食べていただけるように、この秋から煮魚を強化。シニアはもちろん、時間がない社会人にも人気。骨まで食べられる商品はお子様にもおすすめ。添付画像④⑤参照



添付画像①

三徳様_秋鮭メニュー-POP_A4



添付画像②



添付画像③



添付画像⑤

新登場 お魚屋さんの煮魚

魚料理の面倒な手回ひまは全て三徳におまかせください!

イチ押しポイント

- 鏡子で水揚げされた新鮮な魚のみを使用、冷めても美味!
- 骨まで気にせず食べられるように煮付けているのでお子様にも!
- 魚を料理は面倒!そんな方に、生ごみも出ないのでおすすめ!

骨まで食べられる煮魚

- さば味噌煮 ●いわしの煮つけ
- さんま生姜煮

各1パック 本体価格 各 380円(税込411円)

※1骨まで食べられる煮魚は、生さば味噌煮・さんま味噌煮・いわし味噌煮・いわし味噌煮・いわし味噌煮・いわし味噌煮

国産魚の心も赤印物も必ず鮮度にこだわりました。

●わかめ煮 **税込278円(301円)**

添付画像④