

株式会社 オークワ

○現在実施している又は今後実施予定の取組

- ① 産直鮮魚の販売…産直ルートで旬の鮮魚を産地荷主より直接仕入れし各店舗で販売。
- ② 資源管理された水産物の販売…ノルウェーサーモンなど資源管理された魚種の販売。
- ③ 水産エコラベル認証製品の販売…弊社では現時点ではCOC認証を取得していない為、謳えないが、店舗で加工する商品についてもエコラベル認証商品を優先的に買付し販売。
- ④ 3の付く日は魚の日の取組み…毎月3日、13日、23日は「魚の日」として特異日に設定。

⇒ 今後はサステナブルをテーマに、生魚(天然・養殖)の訴求強化(産直商品・地元商品)や、完全養殖・一本釣りなど持続可能な漁法で漁獲(生産)した水産物をメインに販売を計画。

コトPOP等で内容を紹介。クッキングサポート等で食育に関する料理提案を検討。

⇒ 魚を食べる事がサステナブルに繋がると消費者に訴求し、日本の魚食文化の継承に貢献する。



魚の日売場