

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名	株式会社 ユーロスパ ジャパン		
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売
	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)料理教室を主宰
実証項目 (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 売り場提案	<input checked="" type="checkbox"/> イベント提案	<input type="checkbox"/> メニュー・商品提案
	<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)	魚食普及	
実証内容	テーマ	魚食教室の開催により、様々な年齢層の方に対する魚食普及	
	時期 (開始時期～終了時期)	2010年から実施中。今後の予定としては2012年9月1日から1年間程度。	
	取組内容	<p>当社においては、すでに2010年よりjasmin's kitchen&魚食倶楽部として12回に渡り、魚食教室を開催してきました。毎回1魚種に絞り、徹底的にその魚を使いこなすことをテーマにさばき方、鮮度の見極め、調理方法を講習。過去、鰹、鯛、スズキ、サバ、サンマ、鮭など、旬、地域にも着目し魚を使いこなす講習をしています。また、日本古来の乾物、鰹節の勉強会、クジラの勉強会も開催しています。</p> <p>今後の魚食教室は、「長崎県の魚を学ぶ」「乾物の使い方を学ぶ」「大分県の魚」「第2回鰹節の使い方」「魚で作る正月料理」の回の開催を予定しています。</p> <p>また、「売り場提案」として、当社が小売業者に対して、短時間で作れる魚料理のレシピのリーフレット作成および、試食、さらに魚だけではなく、魚料理に関わる様々なスパイス、野菜、素材と一緒に鮮魚コーナーに置くことを提案して鮮魚の売り上げUPを目指し、魚の消費拡大に取り組んでいます。</p>	

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒1450065	東京都大田区東雪谷2-4-19-403	公表の可否 ○
代表者氏名	宮内祥子		公表の可否 ○
ホームページ	http://www.jasmin.co.jp		公表の可否 ○
担当者	宮内祥子		公表の可否 ○
TEL	03-3720-7255		公表の可否 ○
FAX	03-3788-5387		公表の可否 ○
E:mail	jasmin@jasmin.co.jp		公表の可否 ○