



「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	イオンリテール(株)食品商品企画本部水産商品部			
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 checked="" type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> 外食
	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)	
実証項目 (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input type="checkbox"/> メニュー・商品提案	<input type="checkbox"/> 食育活動
	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)			
テーマ	おいしい、カンタン、新しいメニューを水産売場で提案			
時期 (開始時期～終了時期)	2012年9月1日～2013年3月31日			
実証内容	<p>・調味料コーナーの定番商品を水産コーナーにも配置し、カンタンレシピを提示することによって、メニュー提案を具現化します。</p> <p>・調味料メーカーとのコラボによって、今まで提案できていなかったカンタン洋風メニューを中心に取り組みをスタートします。</p> <p>[一例]</p> <p>①サーモンのカルパッチョ (サーモン刺身用+マジックソルト)</p> <p>②スモークサンドのサンドイッチ (スモークサーモン+リッチソース+バジル)</p> <p>③まぐろのタルタル(まぐろ刺身用+リッチソース+シーザーサラダ)</p>			
	取組内容	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>スモークサーモンのサンドイッチ</p> <p><small>【1】パンの表面にバターを塗り、トーストします。 【2】パン2枚にグリーンリーフ、スライストマト、薄くスライスしたチーズ、スモークサーモンをのせ、リッチソースをかけて、パンを巻きます。</small></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>サーモンのカルパッチョ</p> <p><small>【1】生鮭は薄く切り、器に重ならないように盛りつけます。 【2】【1】の上にマジックソルト(小さじ1/2)を振り、オリーブオイル(大さじ2)をかけます。</small></p> </div> </div>		

注)上記については、全て公表させていただきます。

「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	イオンリテール(株)食品商品企画本部水産商品部																																				
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 checked="" type="checkbox"/> 小売																																		
	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)																																		
実証項目 (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input type="checkbox"/> メニュー・商品提案																																		
	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)																																				
テーマ	旬鮮魚の拡大販売																																				
時期 (開始時期～終了時期)	9月上旬～11月中旬																																				
実証内容	<input type="checkbox"/> 旬の秋鮭の拡販 取り扱い産地 8月下旬～10月中旬 北海道産、10月中旬～11月下旬 三陸産 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">水揚げ～加工</div> 【北海道】 日高・標津・網走などの各産地で水揚げされた秋鮭を指定の衛生管理が行き届いた加工所でフィーレ加工を実施し、出荷を行う。 【三陸】 久慈・宮古・大船渡などの三陸の各産地で水揚げされた秋鮭を指定の衛生管理が行き届いた加工所でフィーレ加工を実施し、出荷を行う。 (例)三陸 6段階で選別され入札された鮭の買い付けランクを産地仲買いに指定をおこない、水揚の段階から鮮度軸の目合せを実施します。 買い付けの段階から色目を重視し、加工時に最終選別を行います。 加工メーカーと色合わせをおこなったサーモンカラーのみを出荷いたします。																																				
	取組内容	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: yellow;">鮭ランク</td></tr> <tr><td>銀鮭A</td></tr> <tr><td>銀鮭AA</td></tr> <tr><td>ブナB</td></tr> <tr><td>ブナBB</td></tr> <tr><td>ピンC</td></tr> <tr><td>鮭キズ</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">此雄 小計</td></tr> <tr><td>銀鮭A</td></tr> <tr><td>銀鮭AA</td></tr> <tr><td>ブナB</td></tr> <tr><td>ブナBB</td></tr> <tr><td>ピンC</td></tr> <tr><td>鮭キズ</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">雄 小計</td></tr> </table> </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <p style="text-align: center;">水揚⇒加工</p>  </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <p style="text-align: center;">水揚⇒加工⇒店着までの流れ</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: yellow;">生鮮出荷タイムテーブル</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">～12:00</td><td style="background-color: yellow;">岩手各漁港水揚</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">13:00</td><td style="background-color: yellow;">産地出発</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">16:00</td><td style="background-color: yellow;">指定加工所 着</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">翌8:00</td><td style="background-color: yellow;">加工</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">14:00</td><td style="background-color: yellow;">製品仙台着</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">16:00～</td><td style="background-color: yellow;">各XD出荷</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: yellow;">翌々日店販売</td></tr> </table> <div style="background-color: pink; padding: 2px; margin-top: 5px; text-align: center;"> 加工地三陸のため 加工～店着までの時間が短縮 天候等の事情で誤差する場合があります </div> </td> </tr> </table>			<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: yellow;">鮭ランク</td></tr> <tr><td>銀鮭A</td></tr> <tr><td>銀鮭AA</td></tr> <tr><td>ブナB</td></tr> <tr><td>ブナBB</td></tr> <tr><td>ピンC</td></tr> <tr><td>鮭キズ</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">此雄 小計</td></tr> <tr><td>銀鮭A</td></tr> <tr><td>銀鮭AA</td></tr> <tr><td>ブナB</td></tr> <tr><td>ブナBB</td></tr> <tr><td>ピンC</td></tr> <tr><td>鮭キズ</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">雄 小計</td></tr> </table>	鮭ランク	銀鮭A	銀鮭AA	ブナB	ブナBB	ピンC	鮭キズ	此雄 小計	銀鮭A	銀鮭AA	ブナB	ブナBB	ピンC	鮭キズ	雄 小計	<p style="text-align: center;">水揚⇒加工</p> 	<p style="text-align: center;">水揚⇒加工⇒店着までの流れ</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: yellow;">生鮮出荷タイムテーブル</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">～12:00</td><td style="background-color: yellow;">岩手各漁港水揚</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">13:00</td><td style="background-color: yellow;">産地出発</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">16:00</td><td style="background-color: yellow;">指定加工所 着</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">翌8:00</td><td style="background-color: yellow;">加工</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">14:00</td><td style="background-color: yellow;">製品仙台着</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">16:00～</td><td style="background-color: yellow;">各XD出荷</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: yellow;">翌々日店販売</td></tr> </table> <div style="background-color: pink; padding: 2px; margin-top: 5px; text-align: center;"> 加工地三陸のため 加工～店着までの時間が短縮 天候等の事情で誤差する場合があります </div>	生鮮出荷タイムテーブル		～12:00	岩手各漁港水揚	13:00	産地出発	16:00	指定加工所 着	翌8:00	加工	14:00	製品仙台着	16:00～	各XD出荷	翌々日店販売
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="background-color: yellow;">鮭ランク</td></tr> <tr><td>銀鮭A</td></tr> <tr><td>銀鮭AA</td></tr> <tr><td>ブナB</td></tr> <tr><td>ブナBB</td></tr> <tr><td>ピンC</td></tr> <tr><td>鮭キズ</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">此雄 小計</td></tr> <tr><td>銀鮭A</td></tr> <tr><td>銀鮭AA</td></tr> <tr><td>ブナB</td></tr> <tr><td>ブナBB</td></tr> <tr><td>ピンC</td></tr> <tr><td>鮭キズ</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">雄 小計</td></tr> </table>	鮭ランク	銀鮭A	銀鮭AA	ブナB	ブナBB	ピンC	鮭キズ	此雄 小計	銀鮭A	銀鮭AA	ブナB	ブナBB	ピンC	鮭キズ	雄 小計	<p style="text-align: center;">水揚⇒加工</p> 	<p style="text-align: center;">水揚⇒加工⇒店着までの流れ</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: yellow;">生鮮出荷タイムテーブル</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">～12:00</td><td style="background-color: yellow;">岩手各漁港水揚</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">13:00</td><td style="background-color: yellow;">産地出発</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">16:00</td><td style="background-color: yellow;">指定加工所 着</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">翌8:00</td><td style="background-color: yellow;">加工</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">14:00</td><td style="background-color: yellow;">製品仙台着</td></tr> <tr><td style="background-color: yellow;">16:00～</td><td style="background-color: yellow;">各XD出荷</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: yellow;">翌々日店販売</td></tr> </table> <div style="background-color: pink; padding: 2px; margin-top: 5px; text-align: center;"> 加工地三陸のため 加工～店着までの時間が短縮 天候等の事情で誤差する場合があります </div>	生鮮出荷タイムテーブル		～12:00	岩手各漁港水揚	13:00	産地出発	16:00	指定加工所 着	翌8:00	加工	14:00	製品仙台着	16:00～	各XD出荷	翌々日店販売					
鮭ランク																																					
銀鮭A																																					
銀鮭AA																																					
ブナB																																					
ブナBB																																					
ピンC																																					
鮭キズ																																					
此雄 小計																																					
銀鮭A																																					
銀鮭AA																																					
ブナB																																					
ブナBB																																					
ピンC																																					
鮭キズ																																					
雄 小計																																					
生鮮出荷タイムテーブル																																					
～12:00	岩手各漁港水揚																																				
13:00	産地出発																																				
16:00	指定加工所 着																																				
翌8:00	加工																																				
14:00	製品仙台着																																				
16:00～	各XD出荷																																				
翌々日店販売																																					
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">販売</div> 旬魚のくくりで切身、鍋用小切身、皮なし切身、シチュー用カットなどお客さまの調理用途にこたえられるようにアイテム分化を行い商品化いたします。																																					
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">簡単調理品を意識した売場作り</div> 秋鮭卵を含め、集合展開された鮭コーナーの横でお客さまが簡単に調理ができるように切身にさまざまなフレーバーで味をつけた切身のバラ売りを拡大します。 フライパンで焼くだけ お好きなフレーバーを1切から選べます !!																																					

注)上記については、全て公表させていただきます。