

関東食糧 PRESENTS

鮮魚
定期便

三陸・常磐の漁港から毎週届く、
サブスクリプション魚介詰め合わせサービス

鮮魚定期便

NEW!!

商品内容を
グレードUP!!

関東食糧が全国の漁港から、新鮮な魚介詰め合わせセットを
毎週お届けするサブスクリプションサービス「鮮魚定期便」。
今回は、関東食糧が賛同・協力している
「三陸・常磐ものネットワーク」プロジェクトより、
気仙沼漁港から新鮮な旬の魚介詰め合わせセット
のご提案です。

三陸・常磐の
復興支援に
貢献できます

新鮮な
魚介詰め合
せセットを
毎週お届け！

クール便で
午前中に
届きます！
(送料別)

エシカルな
取り組みで
他店との
差別化を！

関東食糧が
貴店のPRを
サポート！

「鮮魚定期便」サービス概要

提供価格 : **6,500円**(税別) / 1ケース ※送料別途

お届け内容 : 気仙沼漁港から厳選!! 旬の魚介詰め合わせ

お店着日 : 火水金土日好きな曜日で週に一回お届け
(納品希望日の3日前までにご注文ください。)

※季節や水揚げの状況により魚種は異なります。

※今後は、三陸・常磐からご提供可能な漁港を追加、ご提供する回数も増やしていく予定です。



詰め合わせセットの例

FISHING PORT INFO

気仙沼漁港・気仙沼市魚市場



気仙沼市魚市場は気仙沼市が開設し、気仙沼漁業協同組合が卸売業務を行う施設です。

全国で13港ある特定第3種漁港「気仙沼漁港」にある気仙沼市魚市場には、世界三大漁場の一つである三陸沖の漁場から毎日旬の魚介類が大量に水揚げされます。近海漁業のみならず、遠洋漁船の母港にもなっており、カツオ、サンマ、メカジキ、サメなどは全国屈指の水揚げを誇ります。

<主な魚の水揚げ時期>

カツオ（6月～11月頃）、サンマ（9月～12月頃）、マグロ類（通年）、メカジキ（通年）、サメ（通年）など。



メカジキの入札



サンマの水揚げ



三陸の栄養豊かな海で育ったホタテ

＼ぜひこちらのプロジェクトにもご参加ください！／



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK



PROJECT INFO

「魅力発見！三陸常磐ものネットワーク」は、「三陸・常磐もの」の魅力発信・消費拡大を図るための全国的なネットワークを構築し、三陸・常磐地域の水産業等の復興・発展につなげるプロジェクト。産業界、全国の自治体、政府関係機関から広く参加を募り、三陸・常磐地域の水産物等の“売り手”と“買い手”を繋げることで、「三陸・常磐もの」の魅力を発信し、消費拡大の推進を目指します。

関東食糧はこの趣旨に賛同し、協力しています

<https://sjm-network.jp>

三陸常磐ものネットワーク



三陸・常磐もの ネットワークにご賛同いただける飲食店様へ

関東食糧が貴店PRをサポート!!

プロジェクトにご賛同・ご参加いただいた飲食店様、企業様に対して、SNSや販促ツールなどでPRサポートをさせていただきます。



ポスター、のぼり等の販促物のご提供



店舗様への取材やSNSでの拡散



サブスクリプション 三陸・常磐ものネットワーク ご利用のオーナー様の声



「まず、面白い」と感じました。自分たちが考えていたメニューとは異なり、週末に届く新鮮な魚を使った料理を提供できるため、常に新鮮な味わいや驚きを感じていただけるというのが楽しみのひとつです。

このような形でメニューを提供することで、マンネリ化していたメニューから脱却。このサブスク／三陸・常磐ものネットワークに参加することで、新鮮な食材を仕入れることができ、エシカルを実現することが、出す側の我々にとっても、とても気持ちの良い体験になっています。

また、鮮度については最初にお願いしたときから、まったく申し分なく、お客様の反応もとてもよいです。お客様に提供する食材の品質が高いため、満足度の高いメニューを提供できるというのが大きな魅力です。



(居酒屋店長様／さいたま市)

