

関東食糧 PRESENTS

鮮魚
定期便



千葉・勝山中小の内湾漁港から毎週届く、
サブスクリプション魚介詰め合わせサービス

江戸前 鮮魚セット

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、勝山中小の内湾漁港より、新鮮な旬の魚介詰め合わせ
「江戸前鮮魚セット」のご提案です。

新鮮な
魚介詰め
合わせ
セットを
毎週お届け！

クール便で
午前中に
届きます！

関東食糧が
貴店のPRを
サポート！

「江戸前鮮魚セット」サービス概要

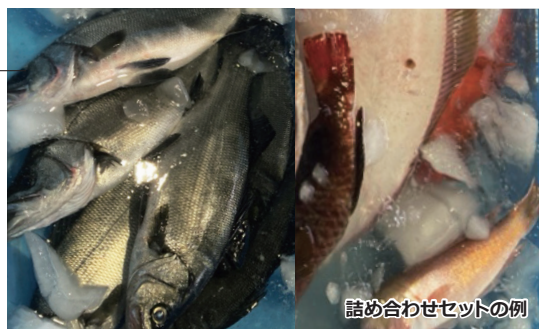
提供価格 : 10,000円(運賃別) / 1ケース(1和付近の近海魚中心)

お届け内容 : 勝山中小の内湾漁港から厳選!! 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、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

勝山中小の内湾漁港



勝山中小の内湾漁港は漁業生産性の向上及び安定性に努め活力ある水産業の構築を目指し、漁業資源の確保を目的としマダイ・ヒラメ・アワビ・サザエ・クルマエビ種苗の放流等、積極的に行っております。

「獲る漁業から造り育てる漁業へ」に力をいれ、マダイ、シマアジの養殖漁業を行っております。

<主な魚の水揚げ時期>

1～6月

サバ、アジ、タチ、スルメ、アオリ、フッコ、メジナ、イワシ、キンメ、カツオ、クロダイ、イサキ、シイラ、マダイ、コショウダイ、キメジ、ヒラマサ、イナダ

6～12月

トビ、アジ、サバ、キンメ、花ダイ、エボダイ、カマス、ハチビキ、メダイ、ウスバハギ、カンパチ、イナダ、ソーダカツオ、カツオ、アオリイカ、イサキ、イスズミ、オアカアジ



抜群の鮮度のままお届け

獲れたての魚をいち早くお届けするために、千葉と都内の一部に広がる自社流通網を配備しています。とにかく早くお届けしたいから。流通コストがかからない分、商品代もそれだけ安くできるのです。

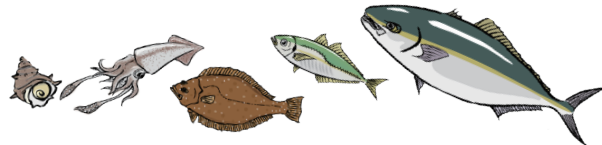
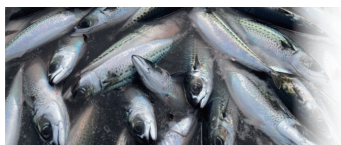
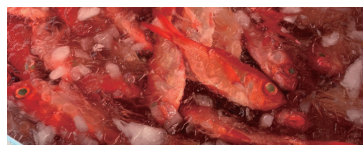
目利きは旨い魚を知っている

あの港は魚の扱いがうまい。理由は氷をケチらない、漁船のタンクが小さめだから魚が潰れない、同じ魚種でもあの港よりこの港。狙った魚を競り落とすのもプロの実力なのです。

豊富な魚種



内房の魚は程よく脂が乗っている、外房の魚は肉がしまっている。千葉の魚は特色豊かです。その時々、旨い魚を、目利きが競り落とし、あなたのもとへお届けいたします。



関東食糧が貴店PRをサポート!!

ご参加いただいた飲食店様、企業様に対して、SNSやYouTubeなどでPRサポートをさせていただきます。



<https://www.youtube.com/@kantosyokuryodesu>



店舗様への取材やSNSでの拡散



関東食糧 youtube