

'15.9.30

## CSN、羽田空港内に鮮魚仕分け施設オープン 全国の鮮魚を首都圏の飲食店や海外に販売

CSN 地方創生ネットワーク（東京都大田区・野本良平社長）は29日、空港内鮮魚仕分け施設「羽田鮮魚センター」をオープン。第一次産業事業者の所得向上、真の地方創生をめざし、新しい流通プラットフォームを構築した。魚介類が持つ「鮮度」という価値を最高の状態で届けるため、羽田空港内に拠点を置き、空輸を中心とした新たな流通の仕組みを通じ、日本全国の新鮮な魚介類を首都圏の飲食店や海外に向けて販売する。

同センターは、羽田空港第二ターミナル沿いの航空貨物ターミナル施設内に



720㎡の敷地を持ち、鮮魚の仕分け、フィレなど可食部分のみにする処理を行う施設。全国各地の産地から集まった鮮魚は、同センター内で注文ごとに仕分けられ、首都圏飲食店向けに配送される。また、和食ブームに沸くアジアからの日本産鮮魚のニーズに対し、産地から最速で出荷・輸入が可能な拠点として機能していく。

販売拠点として、WEB上にオンラインマーケット「羽田市場」(<http://hanedaichiba.jp/>)を開設。首都圏の飲食店と全国の生産者をつなぐことを可能にした。同社と全国の生産者（漁師）の独自のネットワークにより、いつ、誰が、どこで、どのように獲った魚介類かが分かるトレーサビリティを実現。「漁師が品質を保証」と銘打った「超速鮮魚」として販売する。販売商品は、全国から届いた魚介類を飲食店向けにセットした「超速鮮魚ボックス」（5,400円セット・1万800円セット、税込・送料別）を中心に取りそろえた。また、「羽田市場」で購入する飲食店には「買参権（ばいさんけん）」という権利を年会費3万2,400円（税込）で提供する。買参権を持つ飲食店は、産地や魚種別に注文できる「相対取引」やネットライブ配信の「オンラインセリ」といった「羽田市場」内のさまざまな販売方法の中から、店舗にあった

方法を選ぶことができる。今後、会員飲食店向けに「オークション」や「産地イベント」なども展開。百貨店、小売店向けの販売も予定しており、初年度21億円の売り上げをめざす。「羽田鮮魚センター」の概要は次の通り。

設備内容＝仕分け詰替室（185㎡）、冷蔵室（50㎡）、冷凍室（12.5㎡）▽機材＝フィレマシン、ロータリー真空包装機、正ピロ包装機、骨肉分離機、金属探知機・振分け機、音声認識型計量・仕分け・出荷システム▽最大処理能力＝13t（鮮魚仕分け8h）▽施設場所＝羽田空港航空貨物ターミナル施設E-4棟（東京都大田区羽田空港3-2-1）。