

各位

2016年5月18日
CSN地方創生ネットワーク株式会社

“羽田市場「超速鮮魚®」”特別コラボイベント第2弾 こぼれんばかりの「うに」「いくら」メニュー3種を 「大庄水産」全店で期間限定・数量限定にて販売!!

CSN地方創生ネットワーク株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役 野本 良平）は、全国で水揚げされた鮮魚を中間流通なしで漁師から直接仕入れ、最速のルートで配送する新たな流通サービス“羽田市場「超速鮮魚®」”を運営しております。

この度、「庄や」など全国で750店舗の飲食店をチェーン展開する株式会社大庄（本社：東京都大田区、代表取締役社長 平了寿）とのコラボレーションイベント第2弾として、『貴重かつ絶品の青森県産ウニ』と『天然イクラ』をこぼれんばかりに豪快に使用した「うにいくら合盛めし」「うにめし」「いくらめし」の3品をお得な価格で販売することになりました。

販売店舗は「大庄水産（だいしょうすいさん）」全国30店舗、販売期間は2016年5月23日（月）から5月27日（金）までの5日間限定で、各店舗1日3品各20杯の数量限定での提供を予定しています。同商品は夜の時間帯のみの販売となります。



自由民主党政務調査会 水産部会でのプレゼンテーション

生産者との直接契約へ向けて

今回のコラボレーションイベント第2弾は、株式会社大庄が積極的に推進している「日本の食を支える第一次事業者（生産者）の支援をするため“市場を介さない生産者との直接契約”を強化する」活動の一つとして、CSN地方創生ネットワーク株式会社が掲げる「第一次事業者である全国の漁師（生産者）の所得向上、真の地方創生を目指し鮮魚流通の革命を起こす」というビジョンに共感していただき、実現したものです。

鮮魚のスペシャリストが目利きした『国産高級生ウニ』と『天然イクラ』

期間限定・数量限定で販売する「うにいくら合盛めし」「うにめし」「いくらめし」に使用するウニとイクラは鮮魚のスペシャリストである野本が直に目利きした逸品です。ウニは、5月が一番美味しい旬の青森県産高級「キタムラサキウニ」を使用。しかも、青森県産の中でも下北半島のてっぺんに位置する天然本マグロで有名な大間産を中心に、東通産、風間浦産など同県内の優良産地で獲れた天然生ウニのみを厳選しています。この産地のキタムラサキウニは、良質の天然昆布を餌にしているため、粒が大きくしっかりとしており、コクがあり上品な甘さが特徴です。



また、イクラは、アラスカ産の“天然サケ”から獲った天然のイクラのみを使用。ひと粒一粒の皮が程良い固さで、弾ける食感と濃厚な味が絶妙です。また、サケは実は白身で天然のサケは海にいるオキアミなどを食べることで自然と赤くなります。天然サケから獲れるイクラの輝く濃い赤色の成分は、抗酸化作用が強く健康や美容、アンチエイジングに良いとされ、天然サケのイクラでなければ得られない効能とされています。「羽田市場」経由の絶品素材を「大庄水産」の職人が店内にて味付けしご提供します。

なお、いずれのメニューもお酒のおつまみやメのお食事として最適で、夜の時間帯限定でご用意いたします。

<p>[商品概要] 「うにいくら合盛めし」2,400円(税別) 「うにめし」2,700円(税別) 「いくらめし」1,980円(税別)</p> <p><販売期間> 2016年5月23日(月)～5月27日(金)5日間限定(夜限定商品)</p> <p><販売数量> 各店舗1日3品各20杯の数量限定</p> <p>[販売店舗] 「大庄水産(だいしょうすいさん)」全国30店舗 京急蒲田あすとウイズ店(5月3日オープン)、赤羽店、内神田店、大泉学園店、三軒茶屋店、下北沢北口店、武蔵境店、本蓮沼店、関内店、衣笠店、京急鶴見店、橋本店、武蔵新城店、武蔵中原店、わらび店、静岡駅前店、藤枝店、高崎西口店、高崎東口店、前橋店、土浦店、帯広店、帯広2号店、札幌・読売北海道ビル店、仙台国分町店、岡崎駅前店、刈谷店、錦店、明石駅前店、佐世保店</p>	
--	--

羽田市場による鮮魚の流通革命とは?



[CSN地方創生ネットワーク株式会社]

全国で水揚げされた鮮魚を中間流通なしで漁師から直接仕入れ、最速のルートで飲食店、小売店、個人宅へ配送する新たな流通サービス“羽田市場「超速鮮魚®」”を運営

会社ホームページ: <http://www.chihouseisei.co.jp/>

羽田市場ホームページ: <http://hanedaichiba.jp/>

羽田市場(直販部): <http://shop2.hanedaichiba.jp/>