

触って、作って、食べてみよう！  
フーディソン、小学生向け“お寿司屋さん体験教室”を開催  
～ 魚食離れ抑制と食育の一環として美味しい体験を提供 ～

水産物の卸・小売を手がけるベンチャー企業の株式会社フーディソン(東京都中央区/代表:山本徹、以下フーディソン)が運営する鮮魚小売店“sakana bacca(サカナバッカ)”は、人が集まる場所に魚を持ち込み、さばいて提供する“魚屋あさい”(代表:浅井和浩、以下魚屋あさい)との共催にて、小学生向け“お寿司屋さん体験教室”を7月3日(日)に開催いたします。



フーディソンは「世界の食をもっと楽しく」をミッションに、2013年4月の創業以来ミッション遂行の第一歩として、水産分野をターゲットに事業運営を行ってきました。現在、飲食店向けの卸売“魚ポチ”と鮮魚小売店“sakana bacca(サカナバッカ)”の運営の二つの事業を展開しています。

近年、消費者の「魚離れ」が進行し、魚介類と肉類の国民1人1日当たり摂取量の推移において、魚介類が長期的に減少傾向にあるのに対し、肉類はほぼ横ばい傾向。平成18年には初めて肉類の摂取量が魚介類を上回り、21年には肉類と魚介類の摂取量の差が拡大しました。

引用:“第1部,第2章,第1節,(1)水産物の消費動向”  
.水産白書,平成22年度,水産庁.  
[http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h22\\_h/trend/1/t1\\_2\\_1\\_1.html](http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h22_h/trend/1/t1_2_1_1.html)

そこで、水産業界に関わるベンチャー企業として魚食離れを防ぐ為にも、多くの子供達に「魚の楽しさと美味しさ」を伝えたいと考え、弊社が運営する小売店“sakana bacca(サカナバッカ)”と“魚屋あさい”との共催による【お寿司屋さん体験イベント】を小学生対象に開催いたします。

触るの、ドキドキ - Hey!おまち お寿司屋さん体験

- 開催日:7月3日(日)
- スケジュール
- 10:30 /受付開始
- 11:00-11:10 / 始まりのご挨拶
- 11:10-12:00 / ウロコ取り体験 + お魚解体ショー
- 12:00-13:00 / 手まり寿司作り体験 (本物の寿司職人が指導します!)
- 13:00-13:45 / 試食会
- 13:45-14:00 / 終わりのご挨拶
- ※手まり寿司6貫/1名
- ※あら汁1杯/1名
- 対象参加者:小学生のお子様と、保護者の方。

- 場所:目黒区青少年プラザ (目黒区中目黒二丁目10番13号 中目黒スクエア内) <https://goo.gl/maps/hR4BUPoYJFN2>
- 料金:6,900円/大人1名、子供1名 (税込、保険料含む) ※大人1名追加の場合はプラス3,000円、子供1名追加の場合はプラス2,800円となります。
- 参加受付フォーム

<https://www.secure-cloud.jp/sf/1464229095KoCZIKpl>



【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社フーディソン <http://foodison.jp>

〒104-0054 東京都中央区勝どき3-3-7ケンメディアビル5階

広報担当:井関紀子/tel:03-6221-7641 pr@foodison.jp