

佐渡島のアマエビを、活きたまま自宅に直送！
命の尊さを学べる、観察レポート用紙付きの食育セット。

「はねっ娘セット」

2022年3月11日(金)より販売開始

株式会社SAKAMA（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：柴田壮潤）は、新潟県佐渡市の小売業者「株式会社ダイチク佐渡」とコラボを実施。佐渡島沖で漁れた活きた状態の南蛮エビ（アマエビ）を5尾、生鮮のものを25尾セットにしてお届けする食育セット「はねっ娘セット」の販売を、サカマアプリ、サカマ市場（iOSアプリ）、Door Fish内にて、2022年3月11日（金）より販売いたします。



はねっ娘（はねっこ）セット：3,980円（税込）

SDGsに注目が集まる中、飲食業界ではフードロス削減を目指して各企業が対策を行っています。昨年4月に発表された平成30年度の食品ロス推計値は600万トン。毎年減っているものの、依然として多くの命が無駄に捨てられています。

地域で獲れた海産物の、新たな需要を掘り起こすプロジェクトなどに取り組むSAKAMAではこうした現状を変えるべく、“見る、知る、いただく”をコンセプトにした命の大切さを親子で学べる食育セット「はねっ娘セット」の販売を開始します。生きた南蛮エビを5匹、生鮮のものを25匹、観察用レポート用紙兼はねっ娘のパンフレットをセットでお届けします。

昨今「焼き魚やお刺身が、工場で何かの材料から製造される」と考えている子どもがいるという現状があります。こうした現状を踏まえSAKAMAでは、まずは生きもの自体を知ってもらうきっかけを提供すべきだと考え、今回の企画に至りました。

本セットでお届けするはねっ娘たちを、食べることは辛いですが、命を学ぶためにあえて食べていただき、「いただきます」に心を込められる子どもたちを増やすことを目指します。今後もSAKAMAでは食べ物の命と向き合える時間を提供し、問題提起や教育普及に努めてまいります。

はねっ娘セット/¥3,980 (税込) ※活のもの5尾、生鮮のもの25尾



親子でチャレンジ、お魚体験直送便！の第6弾は、活きた甘エビを自宅にお届けする「はねっ娘セット」です。日戻り漁だからできる高鮮度の南蛮エビ（アマエビ）は、なるべく生きたまま水揚げ。エビ本来の味を逃がさず新鮮な状態を保ったままお届けします。エビ5尾については、水揚げと同時に佐渡沖3.6km、水深332mから汲み上げられた、超低温かつ清浄性が非常に高い“佐渡海洋深層水”で短期畜養。旅館などにも卸される“活アマエビ”の状態でお客様の手元までお届けします。

販売期間：2022年3月11日（金）～ ※なくなり次第終了

販路：サカマアプリ、サカマショップ、Door Fish

サカマアプリ：<https://sakama.tokyo>、サカマ市場(iOSアプリ)：<https://apple.co/3vKA1mS>

Door Fish：<https://oishii.sakama.tokyo>

はねっ娘について



赤唐辛子の様に鮮やかな赤い姿は、鮮度の良い新潟県産南蛮エビの証です。



水揚げと同時に漁港に併設した水槽に南蛮エビを移し、鮮度を保ちます。



漁船と直接契約のため仲買人を通さず、その日の朝に獲れた南蛮エビを活きたまま梱包。

観察用レポート用紙 兼 はねっ娘のパフレットについて

はねっ娘に関する情報をまとめたパンフレット & 本セットを通して何を学ぶことができたか？を記入できるレポート用紙も同梱しています

The image shows three educational materials related to the Amaebi set. On the left is a report form with sections for '知った!' (I learned!), '見た!' (I saw!), and 'いただいた!' (I received!), with space for notes and a QR code. In the middle is a colorful brochure titled '知る！見る！いただく 新潟県・佐渡島 サカマのはねっ娘体験' (Learn! See! Enjoy! Niigata Prefecture - Sadogashima Sakama Amaebi Experience). It features photos of the island, the shrimp, and a map of Sadogashima. On the right is a detailed map of Sadogashima Island with various informational callouts about the local environment, the '332m' deep water, and the 'Amaebi Manager'.

SAKAMAについて

ITによって鮮魚流通の最適化をミッションに、産地から消費地までの新しい流通の仕組み構築を目指しています。飲食店や個人ユーザーと鮮魚卸売業者が SAKAMA 上で繋がることで、これまでの煩雑だった仕入れ、購入のやり取りを簡単・快適に行うことができるサービスです。



会社名：株式会社 SAKAMA
 所在地：東京都渋谷区渋谷3-27-15 坂上ビル7F
 代表者：柴田壮潤（代表取締役社長）
 電話番号：03-4500-8464
 U R L：<https://sakama.tokyo>
 業務内容：鮮魚通販アプリ「サカマアプリ」の運営