

漁師直営！南紀白浜の新鮮な魚介類を『CAS 冷凍』で毎月お届け！

『サブスクリプションコマース／定期・定額購入』サイト subsc (サブスク)

新規ストアオープンのお知らせ

『何が届くか毎月ワクワクする』 『今まで知らなかった新しいお気に入りと出会える』

新しいショッピング体験を subsc (サブスク) で！

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営する『サブスクリプションコマース／定期購入』専門のオンラインショッピングモール『subsc (サブスク)』にて、株式会社フィッシャーマンが運営する漁師直営の海鮮市場『フィッシャーマンズワフ白浜』が新規オープンしたことをお知らせいたします。



■ subsc (サブスク) について (<https://subsc.jp/>)

- ・ 『毎月1回 商品をお届け』する『定期・定額購入／サブスクリプションコマース』専門のオンラインショッピングモールです。全国の注目ショップが出店し『定期・定額購入』メニューを独自に企画し商品を販売します。
- ・ 『次は何が届くか毎月ワクワクする』『今まで知らなかった、新しいお気に入りと出会える』という新しいショッピング体験を subsc (サブスク) を通じてご提供します。
- ・ subsc (サブスク) の定期購入は『普段よく使う商品を継続購入でお得に』というタイプの定期購入ではありません。各ストアが毎月、お客さまのために商品を厳選しお届けします。

- ・ **いつでも解約可能です**。subsc (サブスク) のサイトを通じていつでもかんたんに定期購入を停止することができます。 **1回のみ利用後の解約**も可能です。



■フィッシャーマンズワーフ白浜について

『フィッシャーマンズワーフ白浜』は、和歌山県・南紀白浜にある漁師直営の海鮮市場です。白浜の自然の恵みの一つである本当に美味しい魚介類を、地元で普段食べているような採れたての鮮度で、1人でも多くの方に味わっていただきたいと、このたび subsc (サブスク) における定期購入メニューを開発しました。



■CAS 冷凍について

CAS (キャス) とは「Cells Alive System」の略。特殊な技術で魚の細胞を傷めずに新鮮なまま凍結しています。従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度、食感、旨味、色味などを保持し、再現することができる凍結技術です。

フィッシャーマンズワーフ白浜では「お客様に紀州の海の獲れたてをお届けしたい」という思いからこのCAS 凍結技術を採用し、日本全国のみなさまへ鮮度抜群の魚介類をお届けします。

解凍方法もとても簡単。CAS 凍結されたパックを一定時間、水に浸すだけで解凍することができます。

■新鮮な魚介類を、獲れたて・つくりたてを再現する『CAS 冷凍』で毎月お届け

和歌山県・南紀白浜の漁師たちが採ったばかりの新鮮な魚介類や地元で食される干物などを詰め合わせて毎月1回お届け。鮮度抜群の魚介類をすぐにご賞味いただけるようにプロの料理人が調理した上で、新鮮なままCAS 冷凍の状態でお届けします。新鮮な刺身などをはじめ、すき焼き、焼き物、干物、フライなど、

南紀白浜の地元で実際に親しまれている食べ方をお楽しみください。



【お届けする商品の例】

- 紀州天然伊勢海老 ● コラーゲンたっぷり！ウツボすき焼きセット ● 活とらふぐ鍋セット
 - 鮮度抜群！生しらす、釜揚げしらす丼セット ● 紀州天然真鯛お楽しみセット
 - ケンケン鰹セット ● 地魚握り寿司セット ● 反り上がり鮮魚フライセット ● お酒の友セット
 - まぐろ海鮮丼セット ● 南紀白浜海の幸お造りセット ● 牡蠣のがんがん焼きセット
- (※海や漁の状況などにより変更となる場合があります)

目安として、大人2～3名が1回のお食事で召し上がる量を想定してお送りいたします。

(月額 6,000 円/送料・消費税込み)

商品ページ▶ <https://subsc.jp/products/106>

■ 会社概要

会社名 : 株式会社 現代経営技術研究所

代表者 : 代表取締役所長 大槻 裕志

所在地 : 〒113-0033 東京都文京区本郷 2-27-17 ICNビル4F

設立 : 1965年7月

事業内容 : 経営コンサルティング、教育研修、研究調査、新規事業開発、subsc (サブスク) の運営

資本金 : 1,000 万円

URL : <http://www.gen-ken.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社 現代経営技術研究所

E-Mail : support@subsc.jp

【出店に関する問い合わせ先】

出店資料をご用意しております。お気軽にお問い合わせください。

E-Mail : support@subsc.jp