

創業から35年間、学校給食に質の良い魚を提供 海渡が初のDtoC事業に参入

おうち時間需要に応え、特選漬魚を販売するオンラインストア開店！

創業以来、学校給食、病院、高齢者施設、外食等に徹底した衛生管理で、安全・安心かつ、簡単調理で美味しい味付け魚（漬魚）を提供してきた株式会社海渡（埼玉県さいたま市、代表：田中 活二）は、2021年5月より一般消費者向けのECサイト開設によるDtoC（Direct to Consumer）事業を開始します。

厳選した4種の高級魚、金華鯖、金目鯛、銀鮭、青ひらすを使用し、海渡の原点と呼べる創業から続く「味勝漬」を「彩京漬」という名でリニューアル、より美味しい漬魚を作っていくという想いを込め「味匠漬」ブランドとして販売を開始いたします。



海渡では「大切な人に、自信を持ってお贈り出来る製品作り」をミッションとし、学校給食などのBtoB向けに「徹底した衛生管理による安心・安全の提供」「簡単調理で本格的な魚食の提供」「味付魚（漬魚）のパイオニアとして数百種類ものオリジナルな漬魚の開発」を行ってきました。

コロナの影響でネット通販の利用世帯が50%を超え※1、巣ごもり消費でEC利用率が増加。また、おうち時間の増加により自宅での食事が35.5%増加※2、自宅で贅沢をしたいという需要から“たい”（+33.5%）※3などの高級食材の消費が増加するなど、家族揃っておいしい食事をする事の大切さが改めて見直されています。

そこで、一般消費者の方の食卓にも、海渡こだわりの“特選漬魚”をお届けし、おうち時間を楽しんでいただけるようにオンラインストアを開設しました。

選び抜かれた海の幸に伝統の味が漬けこまれた品々は、まさに匠の味。いつでもご自宅で、または贈答品としても喜ばれるような商品としてご提案させていただきます。

※1,3「家計消費状況調査 ネットショッピングの状況について（二人以上の世帯） -2021年（令和3年）2月分結果-」令和3年4月6日 総務省統計局

※2「2020年度 食育に関する意識調査」農林水産省

味匠漬シリーズ「彩京漬4種セット」

昔ながらの味噌ベースの漬ダレで、職人が一切れ一切れ丁寧に作り上げた、こだわりの味匠漬シリーズ第1弾！



【おいしさの秘密】

- 厳選した4種の高級魚、金華鯖、金目鯛、銀鮭、青ひらすを赤味噌と白味噌をブレンドした独自配合の味噌床をベースに、10種類の調味料を加えた味噌ダレに24時間じっくり漬け込みました。
- 塩麴で切身の下処理をしているので、身はふっくらとやわらかく、中までしっかりと味が染み込んでいます。
- 魚の旨味を引き立てる繊細な味付けで、ご飯のおかずにはもちろん、お酒の肴としてもお楽しみいただけます。
- 港町である石巻製造。海の幸の美味しさを大切に、上質な魚にこだわっています。
- スキンパックという包装方法により、ドリップを抑制し、鮮度を維持したまま、旨みをまるっと閉じ込めます。
- 「SDGs（持続可能な開発目標）」の14番目のゴールである海の豊かさを守る取り組みとして、海渡では環境問題に配慮した紙トレーを使用しています。
- 大切な贈り物にも使える専用ギフトBOXでお届けします。

【商品内容】

金華さば彩京漬約80g x 2切 / 金目鯛彩京漬約80g x 2切 / 銀サケ彩京漬約80g x 2切 / 青ヒラス彩京漬約80g x 2切
販売価格：5,940円（税込）

【ECサイト】

楽天市場：<https://item.rakuten.co.jp/kaito-seafood/10000001/>

Amazon：<https://www.amazon.co.jp/dp/B093V3C4L2>

■株式会社 海渡について

創業以来、学校給食に向けた味付け魚（漬魚）を製造し、提供してきました。子供に少しでも美味しい魚を食べてもらうために、味付けを研究・開発しノウハウを培ってまいりました。今では学校給食の他に、病院や高齢者施設への納品実績もございます。国内工場と中国大連市にある工場を使い分け、生産を行っております。受注生産品が主で、お客様の要望通りに製造することが可能です。製造ロットも小さく、細かく柔軟に対応できるメーカーです。

会社名：株式会社 海渡



代表者：田中 活二

ホームページ：<https://kaito-seafood.com/>

所在地：

■営業本部 〒336-0034 埼玉県さいたま市南区内谷3-11-25



【ECサイトに関するお問い合わせ先】

株式会社海渡 | T開発室 TEL：048-864-1131 月曜～金曜（祝日を除く）午前9時～午後5時

【報道に関するお問い合わせ先】

広報事務局(株式会社オロ内) 齊藤 TEL：03-5843-0836（直通） / Mail：oro_dx_pr@jp.oro.com