

## 【開催報告】サカナバッカ、福島県葛尾村の HANERU 葛尾が陸上養殖した生エビを限定販売。復興に貢献する新たな特産品を応援 福島県産の美味しさや魅力を発信する「発見！ふくしまフェア」にてお披露目！

「生鮮流通に新しい循環を」をビジョンに掲げる株式会社フーディソン（本社：東京都中央区、代表取締役 CEO 山本徹、証券コード：7114、以下当社）は、2024年6月7日（金）～13日（木）7日間、東京電力ホールディングス株式会社（以下、東京電力 HD）と協業し、当社運営の一般消費者向けの鮮魚小売店 sakana bacca（以下サカナバッカ）全8店舗にて福島県産の美味しさや魅力を発信する「発見！ふくしまフェア」第10弾を開催しました。本フェアの目玉商品は、福島県葛尾村（かつらおむら）の株式会社 HANERU 葛尾（福島県葛尾村、代表取締役社長松延紀至）が復興を目指し育てた陸上養殖生エビ。福島県水産物の販売を通じて風評払拭に取り組むと共に、水産業振興による地域活性化を目指して今回実施に至りました。



### フェア実施の背景と私たちが目指すこと

#### 福島沖の沿岸漁業の水揚げ量は、未だ震災前の 2.5 割程度

福島沖の沿岸漁業は、未だ震災前の 2.5 割程度の水揚げ量となっており、風評による販路縮小や担い手不足など依然として多くの課題が残っています。福島県の漁業団体は、令和 10 年を目安に震災前の 6～7 割の回復を目指しており、福島県は、水産業振興に向けた施策を推進しています。

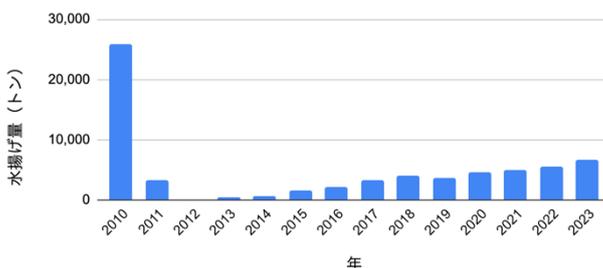
グラフ参照（福島県 HP）：<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/633310.pdf>

水産業振興に向けた施策推進について：福島県農林水産業振興計画：<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/504926.pdf>

#### 東京電力 HD との連携の背景

当社は 2019 年 10 月より福島県から事業を受託し、当社運営の飲食店向け生鮮 EC「魚ポチ（うおぼち）」や「サカナバッカ」で福島県産の魚を販売する『ふくしま常磐ものフェア』を開催してまいりました。またフェア以外の期間も継続的に福島県の産地から鮮魚を仕入れ、販売しております。このような過去の取り組みや実績から、東京電力 HD と連携し、福島県産水産物の風評払拭のために消費者に美味しさや魅力を知っていただくフェアを複数回にわたり実施してきております。

沿岸漁業の水揚げ量の推移



## イベント開催報告

### 陸上養殖の生エビ（有頭バナメイエビ）を乗せた「ふくしま海山丼」約 950 食を来店客へ

ふくしま海山丼を購入した来店客へのアンケートしたところ、9 割以上の方が HANERU 葛尾の取り組みを初めて知り、今後購入したいという声が集まりました。

- とても新鮮な状態で、お弁当のクオリティを超えていました。頑張ってください！
- 陸上養殖しているとは思えないプリプリのエビで、とても美味しかったです。今回は生でいただきましたが、エビフライなどでもしっかりと味を感じられそうだと思います。
- エビがとても好きです。日本産の新鮮なエビが沢山流通しますように応援しています。



### 福島県産の鮮魚や水産加工品、約 2,400 点を販売

ヒラメやメヒカリ、マトウダイなど福島県産の水産物が店頭に並びました。仕入れた鮮魚は来店客が買いやすいように、丸魚だけでなくお造りや寿司、切身、柵など加工した商品としても販売しました。



### HANERU 葛尾 松延社長のコメント



この度は、ふくしま海山丼で、当社が愛情を持って育てたエビを使っただき、ありがとうございます。福島県の風評被害払拭のために、山村で寒冷地である葛尾村で育てた安全・安心にこだわったエビのお味はいかがだったでしょうか。2025 年 4 月からの一般販売に向けて、安全・安心にこだわり、鮮度の良いエビを皆様にお届けできるよう努めてまいります。葛尾村の養殖施設は、いつでも見学可能です。是非一度、葛尾村に来ていただき、自然豊かできれいな環境で育つエビを見に来てください。

## 「発見！ふくしまフェア」第10弾 概要



- 日時 : 2024年6月7日(金)～6月13日(木)
- 場所 : サカナバッカ全8店舗 (<https://sakanabacca.jp/pages/store>)
- 販売商品 :
  - ①【目玉メニュー】海育ちのヒラメと山育ちのエビを盛り込んだ「ふくしま海山丼(うみやまどん)」税込1,280円
  - ②福島県産の鮮魚やお造り、お寿司
  - ③福島県産の水産加工品

葛尾村について (URL : <https://www.katsurao.org/>)

葛尾村は、福島県の浜通り双葉郡に位置する人口1,300人ほど(帰村していない村民含む)の山村です。東日本大震災では福島第一原子力発電所の事故により全村避難を余儀なくされました。2016年には一部を除いて避難指示が解除されましたが帰還した住民は少なく、特に若年層の居住人口を増やすことが課題になっています。

葛尾村の帰村・避難の状況

<https://www.katsurao.org/soshiki/2/kison.html>

HANERU 葛尾について (URL : <https://haneru-katsurao.com/>)

HANERU 葛尾は、福島県の特産品を創出し帰還者を増やすことを目的として、国内最大級のバナメイエビの陸上養殖に取り組んでいます。葛尾村の豊かな自然環境と寒冷な環境下での成育を検証し、安全でおいしく鮮度の良い葛尾村産のエビとして出荷を実現しました。持続可能なバナメイエビ陸上養殖の先進取組地として、村民の誇りと若者の帰還・移住意欲を醸成し、活気ある葛尾村の発展を目指しています。本格販売は2025年4月頃を予定しています。

サカナバッカについて (URL : <https://sakanabacca.jp/>)

サカナバッカは都内に8店舗(中目黒、都立大学、中延、エキュート品川店、五反田、新橋、グランスタ東京店、グランスタ丸の内店)を展開する魚屋です。日本の豊かな「魚食」の文化を一般の方にも広く伝えたいという想いから、日本の風景から減りつつある街の魚屋をモダンにアップデートし、食べて美味しいだけでなく、魚を知り、体験できるお店作りを目指して、東京ではあまり流通していない魚種や高鮮度の鮮魚を産地や市場から仕入れています。SNSやECなども活用し、オンラインとオフラインを掛け合わせた新しい購買体験を提供することで魚離れの進む若い世代も含め幅広い世代にご利用いただいています。

株式会社フーディソンについて (URL : <https://foodison.jp/> note : <https://note.com/foodison/>)

創業メンバーとして上場まで果たした医療介護系の会社を辞めた山本徹が、ある三陸のサンマ漁師から「船のガソリン代も稼げない」「息子には漁師を継がせたくない」という話を聞いたのをきっかけに水産業に問題意識をもち、2013年4月に当社を設立しました。現在は「生鮮流通に新しい循環を」というビジョンを掲げ、飲食店向け生鮮品EC『魚ポチ』、いつも新しい発見のある街の魚屋『sakanabacca』、フード業界に特化した人材紹介サービス『フード人材バンク』を展開しています。

【本件に関する問い合わせ】株式会社フーディソン 経営管理部 広報 PR : 松谷

Mail : [pr@foodison.jp](mailto:pr@foodison.jp) 電話 : 070-1458-7955