

水産業界をリードする情報誌

日刊
速報

水産タイムス

THE SUISAN TIMES



発行所 株式会社 水産タイムズ社
編集発行人 越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416
ホームページ http://www.suisantimes.co.jp/
e-mail suisan@suisantimes.co.jp
日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)
購読料 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)

2018年(平成30年)
1月23日(火) 12733号

エキナカで鮮魚を提供、ネットと連動

フーディソンとJR東日本が取り組み

フーディソン(山本徹社長)が運営する鮮魚小売店「sakana bacca(サカナバッカ)」とJR東日本が運営するショッピングサイト「ネットでエキナカ」が連携し、鮮魚のインターネットでの事前予約とエキナカ受け取りサービスのテストマーケティングを開始した。品川駅構内の商業施設エキュート品川で22日~2月1日にポップアップショップを展開し、「通勤途中の受け取り」といった利便性などを検証する。

ネットで事前に予約、店舗で受け取り

通常の小売に加え、インターネット上で生鮮・冷凍食品を注文し、店頭で受け取りができるサービスを展開するサカナバッカ。今回の取り組みでは、



ショッピングサイト「ネットでエキナカ」と連携

JR東日本のショッピングサイト「ネットでエキナカ」でサカナバッカの「品川市場」を展開する。前日の午後4時~10時の間に



エキナカの狭いスペースで鮮魚店「サカナバッカ」を展開

翌日にエキュート品川の店舗で商品を受け取ってもらう。

ネットと連動することで、厨房やバックヤード機能を省いたエキナカの限られたスペースでも豊富な魚種を提供することが可能となり、都内の量販店では見かけることのない、珍しい魚種も提案する。さらに、事前に予約してもらうことで、切り身や柵、刺身などの要望にも応じることができる。

新たな取り組みとなるのが真空パックでの提供。内臓を取り除いた鮮魚を真空にしてパッケージングすることで、臭いやドリップの心配がなく電車で持ち帰れる。【2ページに続く】

- 年頭会見 マリノフォーラム21・井貫会長…… 2
- 年頭会見 海洋システム協会・津端会長…… 3
- 水研機構、2月16日に成果発表会…… 3
- 横浜魚類、柏原専務が副社長に…… 3
- 全水加工連、品質審査会の表彰式…… 4
- はごろも、イノベーションセンター新設…… 4

業界人物スポット

対馬水産(株)

代表取締役社長 こんだ よしゆき
今田 義幸氏