

2022年12月1日

『毎月5のつく日は「さかなの日」』 取り組み拡大のお知らせ

株式会社フジ・リテイリング（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長：山口 普^{やまぐち ひろし}）は、水産庁が新たに制定する「さかなの日」の賛同メンバーとして、12月から、フジ直営93店舗で毎月5のつく日に実施している「さかなの日」の取り組みを拡大いたしますので、お知らせいたします。



当社は、毎月5のつく日は「さかなの日」として、魚離れの一因と言われる、ウロコ・骨を取り除いた切身「まるごと食べられるお魚シリーズ」の品ぞろえの強化を実施しています。NO.1の人気商品“骨取り鮭切り身”、タレや味付け衣との相性も良い“骨ウロコ取り切身”など、お子様やシニア層に大変好評をいただいております。

現在、水産庁では毎月3日～7日を“国内の水産物消費拡大”“魚食がサステナブルに繋がる”をPRする「さかなの日」として制定しており、「魚×サステナ」をコンセプトとして魚の消費拡大を図る取り組みを推進しています。当社もこの取り組みに賛同し、「さかなの日」の取り組みを拡大いたします。「まるごと食べられるお魚シリーズ」の品ぞろえの強化に加え、旬の鮮魚の接客販売や、調理の下ごしらえ・料理方法の相談などのお客様との会話を通じた食べかたの提案や、また、地元でとれた魚を使用した「お魚屋さんの“うお鮓”や“お刺身”」など、簡単にすぐ食べられる商品を種類豊富に取りそろえ、魚の消費拡大を行ってまいります。

今後も当社は、社会的責任を果たし地域に貢献する企業でありつづけるためにESG経営を推進し、持続可能な社会の実現に努めてまいります。

【さかなの日のコンセプト～水産庁のメッセージ～】

水産資源は元来持続可能な資源です。日本では、適切に水産資源を管理し、養殖業においても、天然資源に負荷をかけない持続可能な養殖生産を推進しており、魚を選択し食べる事は、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」（目標12）につながる持続可能な消費行動です。「さかなの日」をきっかけに、消費者の皆さまに、あらためて「魚を食べること」を考えて、魚食の魅力を再発見していただきたいと思っております。



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

