

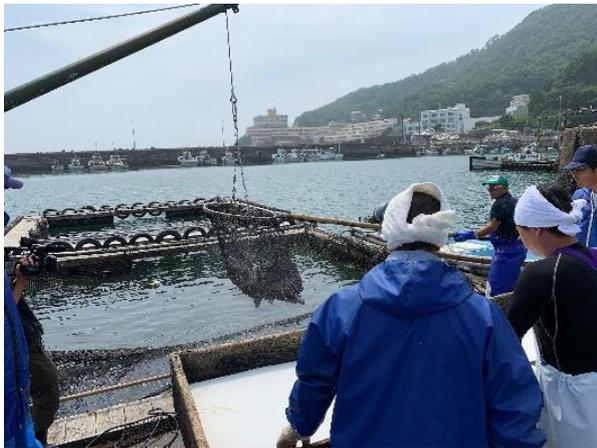
コロナ禍で販路減少の旬のスズキを商品化

「絆すずき」

京都・高級料亭向けの香川産スズキ30トンを仕入れ

— 8月7日(金)より、関西2府4県、四国4県で期間限定販売 —

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、新型コロナウイルス感染症の影響で販路が減少し、出荷できずに生けずに保管されている養殖スズキを香川県の養殖業者様から仕入れることといたしました。これにより、苦境に立たされる養殖業者様に協力させて頂き、「絆すずき」として、8月7日(金)より、関西2府4県と四国4県の店舗にて期間限定で販売いたします。



新型コロナウイルスの感染拡大が招いた外出自粛による需要減、飲食店等の営業自粛要請により、多くの漁業者様が販路の減少に頭を悩ませています。加えて、養殖魚を維持するためのエサ代などのランニングコストが経営を圧迫するという問題も抱えています。

こうした中、当社として少しでもお役に立てることはないかと考え、この度、養殖スズキを扱う香川県の養殖業者様から新たに養殖のスズキを約30トン仕入れ、商品化することといたしました。鮮度のよい生のままの状態仕入れるスズキとしては、当社史上最大級規模の仕入れ量となります。このスズキは、主に京都の高級料亭向けに、旬であるこの時期に出荷するため、約3年かけて育ててきた品質の高いものですが、新型コロナの影響によるイベントの中止や観光客の減少に伴う需要減によって、出荷量が激減していました。

今回仕入れたスズキは、脂がのって旨みを感じられる2キロ以上の大型サイズで、「絆すずき」として、8月7日(金)から13日(木)までと、21日(金)から27日(木)までの計2週間販売いたします。関西では夏の風物詩ともいわれる、今がまさに旬の高級魚です。

当社ではこれまで、コロナ禍で販路減少に悩む愛媛県内の養殖業者様からマダイ約200トン仕入れるなど、漁業者様との共存共栄を目指す取り組みを進めて参りました。今後も漁業者様との“絆”を深めながら、共にこの困難に立ち向かって参りたいと考えております。

※本取組に関するオフィシャル素材を以下 URL 内に格納しております

https://dentsupr.jp/kura_suzuki

《商品概要》

※「税込価格」はすべて消費税 10%で計算。お持ち帰りの場合は 8%となります。



絆すずき 200 円(税込 220 円)

販売期間:8 月 7 日(金)~13 日(木)

21 日(金)~27 日(木)

販売店舗:関西 2 府 4 県、四国 4 県

お持ち帰り可能

《コロナ禍で苦境に立たされる漁業者様と共に》

■愛媛・宇和島市産の養殖マダイ約 200 トンを仕入れ

新型コロナウイルス感染症による外出自粛、飲食店等の営業自粛要請により、販路減少や養殖魚を維持するためのランニングコストに頭を抱える愛媛県宇和島市の養殖業者様から計約 200 トンのマダイを買い増して仕入れ、今年 10 月にマダイの新メニューとして商品化する予定です。従来のマダイ商品との差別化を図るため、保管や品質の管理がしやすい最新の冷凍技術を活用しながら、熟成や炙りといった当社の技術を駆使した美味しいメニューを開発いたします。

さらに、この新商品とは別に、まずは地元のお客様から美味しいマダイを楽しんでいただこうと、愛媛県内の 5 店舗で 7 月 3 日(金)から 9 日(木)にかけて、宇和島鯛めしをイメージした「絆真鯛」を期間限定販売し、ご好評いただきました。



養殖マダイの水揚げ



養殖マダイ



愛媛県限定で販売した「絆真鯛」