

**創業 65 年、鮮魚店をチェーン展開する東信水産
香川県ブランドシリーズ「讃岐さーもん」4 月 24 日から全店で発売
～刺身、お寿司、切り身などの商品で展開～**

首都圏を中心に生鮮魚介専門店を35店舗展開する東信水産株式会社(東京都杉並区、代表取締役社長:織茂章則<http://www.toshin.co.jp/>)は、2015年4月24日から香川県ブランドの「讃岐さーもん」を刺身、お寿司、切り身などの商品として全店舗で販売を開始します。

【2012年10月から香川県などと連携 被災地支援を機に「讃岐さーもん」を開発】

「讃岐さーもん」の開発は、香川県が東日本大震災により被災した岩手県を支援するために同県から稚魚を受け入れ、養殖を始めたことが始まりでした。

初年度の2012年4,000尾、県内での販売から、次年度2013年7,000尾、出荷先を関西へと拡大し、昨年2014年は15,000尾となり、初めて首都圏へ出荷されました。今年度は、30,000尾を予定しています。



東信水産は、2012年10月、香川県、香川県漁業協同組合連合会、香川県かん水養殖漁業協同組合などと香川県産水産物の販売において、相互に協力し継続拡大して取り組んでいく趣旨の申し合わせ書を交換し、同年から香川県ブランドシリーズの「さぬき蛸」「オリーブハマチ」などを首都圏で販売しています。



「讃岐さーもん」は、昨年初めて販売し、1,275万円の売り上げとなりました。今年度は1,300万円の売り上げを目指します。

■本件に関する報道機関からのお問合先

東信水産株式会社 広報事務局(株式会社 AGENCY ONE): TEL:080-5443-1922(荒木)、090-4189-5378(田端)

E-mail: press@agency1.co.jp

「讃岐さーもん」とは

- ・香川県内で養殖されているトラウトサーモン(海面養殖したニジマス)、香川県漁業協同組合連合会認定
- ・シナモン、ジンジャー等のハーブを入れた指定の配合飼料で飼育しており、臭みが無く、適度な脂をもつ食べやすさ、身肉の鮮やかなサーモンオレンジが特長
- ・水揚げから消費まで数日を要する外国産に比べ、活け締め等の取扱い・鮮度維持など、高い技術を用いて、短時間で消費者に届けられるので、身もしっかりとしており、生食にぴったり
- ・飼育期間は12月～5月(海水温が上昇し20℃になると成長が停滞)
- ・入手時の大きさは約400g、出荷時の大きさは2kg程度
- ・4月中旬～5月末の約50日間のみの限定出荷

【香川県漁業協同組合による試食会を東信水産荻窪総本店などで開催】

東信水産は、香川県漁業協同組合の協力のもと発売日を皮切りに一部店舗で「讃岐さーもん」の試食会を計画しています。開催概要は次の表のとおりです。

日付	店舗				
4月24日	荻窪総本店	小田急	川越	松戸	二子玉川
4月25日	荻窪総本店	浦和	川越	府中	二子玉川
4月26日	荻窪総本店	松屋銀座	川越	府中	みなとみらい
5月1日	荻窪総本店	小田急	川越	府中	二子玉川
5月2日	荻窪総本店	浦和	川越	松屋銀座	二子玉川
5月8日	小田急				
5月9日	荻窪総本店	松屋銀座	川越	松戸	
5月10日	荻窪総本店	松戸	川越	二子玉川	府中

・荻窪総本店 : 東京都杉並区上荻1-9-1 タウンセブン 地下1階

※その他店舗については別途問い合わせ

◆東信水産株式会社 <http://www.toshin.co.jp/>

本 社 : 東京都杉並区上荻 1-21-21 電話:03-3391-2226(代)

設 立 : 1949年1月

代表取締役社長 : 織茂 章則

資本金 : 7200万円

売上高 : 94億円(2014年1月期実績)

従業員数 : 516名(2014年1月末時点)

事業内容: 生鮮魚介類の小売販売、レストランの経営、宅配デリバリーサービスの運営

■本件に関する報道機関からのお問合先

東信水産株式会社 広報事務局(株式会社 AGENCY ONE): TEL:080-5443-1922(荒木)、090-4189-5378(田端)

E-mail: press@agency1.co.jp