

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「さぬき蛸」 6 月全店で販売強化** ～日本の歳時記・半夏生にあたる 7 月 2 日に向け～

首都圏に生鮮魚介専門道を 42 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、自社初の取り組みとして 2014 年 4 月から全店で販売していた香川県ブランドシリーズ「さぬき蛸」の販売を 6 月 8 日から強化します。東信水産は、2014 年度 6,000kg の販売をめざし、3 年後には年間 20,000kg の販売を計画しています。

東信水産は、日本の歳時記・半夏生(はんげしょう※夏至から数えて約 11 日目)にあたる 7 月 2 日を「タコの日」と称し、この日に向け、香川県オリジナルの食べ方や半夏生をアピールする**ポスター(別添資料参照)**を掲示し、タコ料理に関する**レシピ(別添資料参照)**を来店客に配布することで様々な食べ方を提案するとともに「半夏生にタコ」を食べる風習の認知促進を図り、首都圏での販売拡大をめざします。

季節に敏感な日本人、「土用の丑にうなぎ」のように「半夏生にタコ」を促進へ

総務省統計局発表の『統計 TodayNo.66』(2013 年 8 月 7 日掲載)にまとめられた、「家計簿からみた 365 日～日別集計結果」によると、日本人は季節に最も敏感な国民であるとも言われ、その傾向は日々の消費行動の中にも表れているとされます。例えば土用の丑にうなぎの蒲焼きへの支出が1番多くなる結果などが報告されています。

冬至には「かぼちゃ」を食べる風習があるように、関西方面では、半夏生に「タコ」を食べる風習があります。関西で「タコ」を食べる習慣は、田植えが終わり、稲が地にしっかりと根付くようにと願掛けをして、しっかりと地に付いたら離れない蛸を食べるようになったといわれています。



▲たこぶつ



▲たこのカルパッチョ にんにく塩ごま



▲たこのカルパッチョ にんにく黒ごま



▲たこのカルパッチョ バジル



▲たこ足



▲たこ飯用

全国漁獲量 3 位の香川ブランド「さぬき蛸」、オリーブハマチ・ぶりに続き販売

香川県農政水産部によると、県のタコの漁獲量は全国3位(2011年)、香川県は瀬戸内海で取れるマダコ「さぬき蛸」を重要な県産食材としてそのブランド化に取り組んでいます。

東信水産は、2012年10月6日、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ました。

東信水産は、これを契機にオリーブハマチ・ぶりやサワラなど、同県産水産物の首都圏における認知度向上や販売拡大を進めています。これまでに香川県知事とおさかな大使が、東信水産荻窪総本店で、来店者へオリーブハマチの試食販売を実施した他、2013年には香川県知事を表敬訪問しました。



香川県 浜田恵造知事



香川おさかな大使

かかる取り組みや東京の鮮魚店で最初にオリーブハマチ・ぶりの販売をしてきたことも重なり、2008年から右肩上がり続け、昨シーズンは約13,500匹を販売しました。オリーブハマチ・ぶりに続き、2014年4月から香川県ブランドシリーズ「さぬき蛸」、同シリーズ「讃岐さーもん」の販売を全店で開始しています。

◆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 : 7,200万円
 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せ先

東信水産株式会社 広報事務局(株式会社 AGENCY ONE) : 荒木、田端
 TEL: 080-5443-1922(荒木)、090-4189-5378(田端) E-mail: press@agency1.co.jp